

everdure
by heston blumenthal



FORCE™ FURNACE™

Assembly, operation &
maintenance instructions

for Everdure by Heston
Blumenthal FORCE™ &
FURNACE™ gas barbecues
and stands

everdurebyheston.com



FORCE™

2 BURNER
GAS BARBEQUE



FURNACE™

3 BURNER
GAS BARBEQUE



Power by design.

THE OUTDOOR
PERFORMANCE

CONTENTS / CONTENU

User and installation manual · EN.....	4
Manuel d'utilisation et d'installation · FR	28

 **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 fire department.**

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.

 **DANGER**

- ◆ **Never operate this appliance unattended.**
- ◆ **Never operate this appliance within 10 ft (3.0 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.**
- ◆ **Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.**
- ◆ **If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.**

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death.

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 the appliance. Follow all warnings and instructions when using the appliance. Keep this manual for future reference.

CONTENTS

Important Safety Instructions	4-5
Appliance Details	6
Outdoor Installation Guide	8
Operating Instructions	8-9
Ignition Procedure	10
Cleaning & Storage	11
Troubleshooting	12
Barbeque Assembly	13-17
Maintenance	18-21
Parts List: Barbeque Assembly	22-25

OPERATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS FOR E2G3G, E2G3M, E2G3S, E2G3R, E3G3G, E3G3M, E3G3S and E3G3O 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 and stand set are 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. If not mounted on the cylinder hook, always place gas cylinder on a flat level surface. Beware the cylinder hose may be a trip hazard and may result in injury or the gas cylinder tipping over.
6. 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.
7. Particular care must be taken when removing the fat tray and the 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.
8. Turn gas valve/control knob and gas cylinder valve off after use. Do not allow build-up of unburned gas.
9. 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.
10. Do not move the appliance during use. The barbeque should only be lifted by the serveries at either side. Take care that undue pressure will not be placed on the gas hose, or turn off the gas supply & remove the hose from the cylinder or gas source (not at the barbeque). Take care that the fat tray & disposable aluminium foil tray are removed to minimise fat/oil spillage. 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.
11. This barbeque has been designed to be used either on the supplied trolley or on a raised bench. When using a raised surface (table etc.), ensure the surface is level, large enough and strong enough to support the barbeque and will withstand temperatures of 284°F(140°C) above ambient temperature. When using the stand, ensure that your barbeque is in a level position and the barbeque is secured onto the stand correctly (four screws at the barbeque base).
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. Disposable aluminium foil trays should be replaced 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 and regular replacement of aluminium foil trays.** Do not allow the aluminium foil tray to overflow. 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 aluminium foil tray.
15. Ensure that the product has adequate clearance from combustible materials. The appliance is designed so that heat will not affect the stand. 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 authorised 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. When not using the stand, the cylinder should be placed at a lower level to the barbeque,

* Grill 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.

as far away as the hose will allow without undue tension on the hose, in a protected spot (so it does not receive any fat splatter from cooking or can be accidentally knocked over). When using the stand, hang the gas cylinder from the cylinder hook. If this cannot be done (due to the design or size of the cylinder), the gas cylinder should be placed beside or behind the appliance, in a safe position protected from any fat splatter.

20. This appliance is not for use in or on recreational vehicles and/or boats.
21. 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 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; or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192; and Recreational Vehicle Code, CSA Z240 RV Series*, as applicable.



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. For other than recreational vehicle grills, 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:

- (a) The burning of gas cooking fuel generates 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

PROPANE

MODEL DESIGNATION	DESIGNATION COUNTRIES	BURNERS	COUNTRY	GAS CATEGORY	OUTPUT	INJECTOR SIZE	HOSE
E2G3G	GRAPHITE	2	USA/CAN	2740Pa	2*11000 = 22000Btu/Hr	φ0.04in /φ0.98mm	2ft / 600 mm
E2G3O	ORANGE						
E2G3B	BLACK						
E3G3G	GRAPHITE	3					
E3G3O	ORANGE						
E3G3B	BLACK						
					3*9000 = 27000Btu/Hr	φ0.04in /φ0.88mm	

Barbeque	FORCE™			FURNACE™		
Barbeque only	LENGTH (ft)	WIDTH (ft)	HEIGHT (ft)	LENGTH (ft)	WIDTH (ft)	HEIGHT (ft)
	4	1.7	1.3	4.3	1.7	1.3
Barbeque and stand	4	2.5	4	4.3	2.5	4

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 aeration 17.8mm x 5mm both sides.

Barbeque	FORCE™			FURNACE™		
Barbeque only	LENGTH (mm)	WIDTH (mm)	HEIGHT (mm)	LENGTH (mm)	WIDTH (mm)	HEIGHT (mm)
	1170	515	410	1310	515	410
Barbeque and stand	1170	750	1170	1310	750	1170

GAS CONNECTIONS

BUTANE & PROPANE GAS REQUIREMENTS

Check Gas Type and specifications plate on the underside of the RHS servery.

FOR GAS 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 in the supplied stand or 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: Only one gas cylinder should be stored on the stand at any one time.

LEAK TESTING

1. Make sure the gas control knob is **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). Retightening 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.

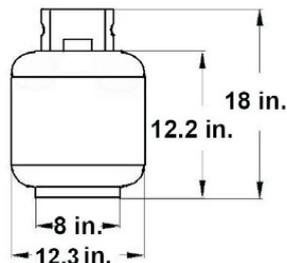


DO NOT USE NAKED FLAME FOR LOCATING GAS LEAKS.
IF A LEAK PERSISTS CALL AN AUTHORISED GAS FITTER.

SPECIAL INSTRUCTIONS FOR THE USE OF REGULATOR AND PROPANE CYLINDER

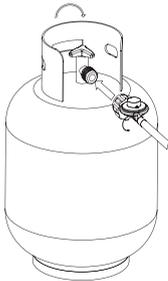
GAS HOOK-UP: Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the grill should be used. Any replacement pressure regulator and hose assembly must be specified by the grill manufacturer. This grill is configured for Liquid Propane. Do not use a Natural Gas supply.

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). Remove the plastic valve cover from the Liquid Propane cylinder is placed into the cart.



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.

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 while in use.

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, and that when not using the stand, the supporting surface can withstand the heat. When using the stand, take care that the barbeque is locked in position using the locks on the castors & the hose is not touching any hot surface.

GAS TYPE AND CONSUMPTION

The barbeques are designed to operate on Propane gas only. Gas consumption, Pressure and Injector Orifice sizes are shown on the Data Plate found under the right hand servery.

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

The FORCE™ 2 burner and FURNACE™ 3 burner barbeques are supplied with open grills. A flat, solid plate is available as an accessory for the FURNACE™ for the right hand side (this is the recommended general grill and plate configuration which will reduce the heat flowing over the control knobs). The FURNACE™ 3 burner barbeque has the option of a central teppanyaki plate or a flat, solid plate for the right hand side. Note that the grills and plates used on either barbeque cannot be used on the other model and a maximum of one grill plate should be exchanged for a plate at any time (only one plate installed). 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 fitted onto the supports built into the inside of the chassis. When correctly allocated, there should be a (0.2in) 5-6mm gap

between the grills, and the inner edge of the chassis. Any excess fat or liquid will flow 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 spoiled 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 centre 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 (for FURNACE™ barbeques, **leave the centre control knob off**).

Once the barbeque 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.

ADJUSTING THE SERVERY

The left hand servery can be folded down to allow for easier storage (the right hand servery with the gas controls is fixed and cannot be adjusted). With the barbeque off and cool, place your left foot in front of the left rear leg to stabilise the barbeque and pull the servery forward to unlock it from the barbeque. With the servery fully extended, rotate it downward and release. See step 9 of the barbeque and stand assembly procedure for diagrams.

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 aluminium 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

LIGHTING 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 the gas control knob is in "OFF" position.
4. Push the gas control knob and turn anticlockwise to "HIGH" Position. The ignitor 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 2 control knobs on the FORCE™ barbeques and 3 control knobs on the FURNACE™ barbeques (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 (FURNACE™ barbeque only) controls the centre burner.

CLEANING & STORAGE

EXTERNAL CLEANING

Before cleaning the barbeque exterior and stand, 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 barbeque, 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 non-stick 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, the barbeque, stand and the cylinder together must be stored outdoors in a well ventilated area. However it is permissible to store the appliance (but not the cylinder) indoors. Ensure the cooking surface is clean before storing away.



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 barbeque and create an unsafe operating condition. To prevent this, regularly inspect and clean the burners. Use an Everdure Heston Blumenthal FORCE™ or FURNACE™ barbeque cover for extra protection, and to reduce this.

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 toothbrush. 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 7)
Hose has deteriorated	Contact service provider - replace.
Gas valve is faulty	Contact service provider
Threads are damaged	Contact service provider

BARBEQUE AND STAND ASSEMBLY

The barbeque and hood come fully assembled. To assemble, the stand must first be built (note: for transportation reasons, the barbeque is packaged bolted to the stand top, and should be removed before attempting to assemble the stand). The barbeque is placed back inside the stand after it has been assembled and reattached (it can be removed to cook from a raised bench). Only a medium size cross head screwdriver is needed.

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

INCLUDED PARTS FORCE™ AND FURNACE™

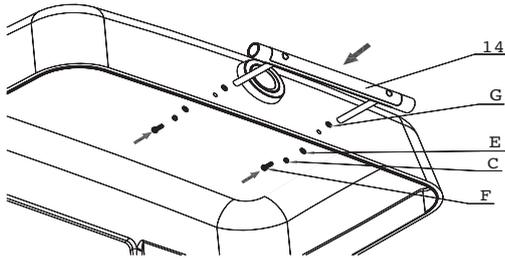
01/ Hood, barbeque chassis and 01B stand top assembly x 1Pc	02 / Left front leg x 1Pc	03 / Left back leg x 1Pc	04 / Right front leg x 1Pc	05 / Right back leg x 1Pc	06 / Bottom shelf support L x 1Pc	07 / Bottom shelf support R x 1Pc	08 / Cast iron grill x 2pcs (FORCE model only)	09 / Match Holder x 1Pc
								
10 / Cast iron middle grill (FURNACE model only) x 1Pc	11/ Cast iron grill x 2Pcs (FURNACE model only)	12/ Fat tray x 1Pc	13/ Upper Shelf Support Lx 1Pc	14/ Upper Shelf Support Rx 1Pc	15/ Hood Handle x 1Pc	16 / Bottom shelf x 1Pc	17 / Upper shelf x 1Pc	18 / Aluminum Wire x 2Pcs
								
19/ Left Hand Servery x 1Pc	A / Bolt M6x12 x 2Pcs	B / Bolt M5 x 20 x 8Pcs	C / Spring washer Ø5mm x 10Pcs	D / Spring washer Ø6mm 0.25in x 1Pcs	E / Flat washer Ø6mm x 7Pcs 0.23in	F / Bolt M5 x 15mm x 4pcs 0.6in	G / Flat washer Ø5mm x 2Pcs 0.2in	H / Nut M6 x 3Pcs
								
I / Cylinder Bolt x 1Pc	J / Bolt M6 x 28 x 6 Pcs	K / Bolt M6x 12 x 1Pcs	L / Bolt M6 x 85 x 2Pcs	J / Hinge Spring x 2Pcs				
								

PACKAGING

Remove all internal cartons and packaging from within the barbeque/hood assembly. Remove all external packaging and remove the appliance from the packaging base before operation. Recycle as per your local government laws.

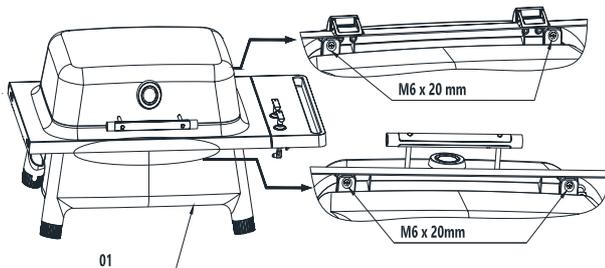
STEP 01

/Open the hood and fix the hood handle (14) using two M5x30mm screws (F), two Ø5mm spring washers (C), two Ø6mm flat washers (E) and two Ø5mm fibre glass washers (G). Tighten in place

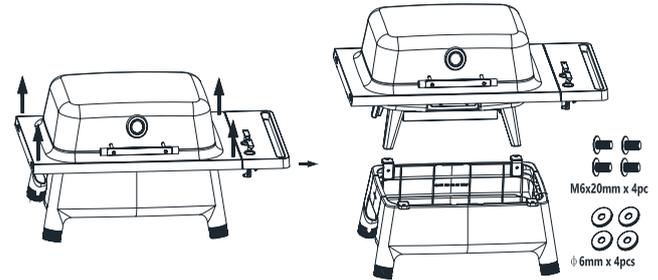


STEP 02

/The hood and barbecue chassis assembly is transported screwed to the stand top by four M6x20mm screws and four Ø6mm spring washers (two at the front and two at the rear). Before attempting to build the stand, the stand top should be removed.

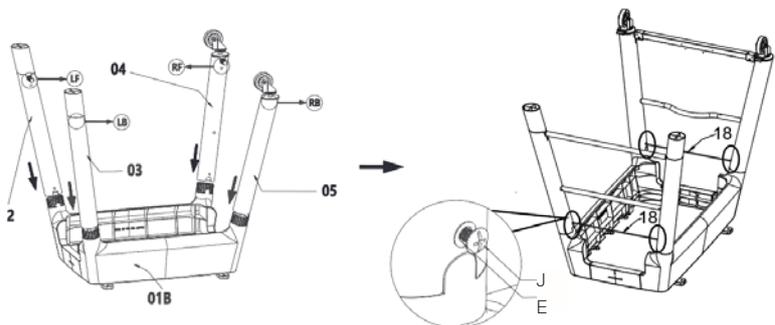


Angle the assembly slightly to the back and remove both M6x20mm screws, then do the same at the front, supporting the parts so they don't drop. Keep all of the fasteners for later use. Removable stickers at the front and rear will mark the positions of these screws. Remove the hood and barbecue chassis assembly from the stand top and place on the ground.



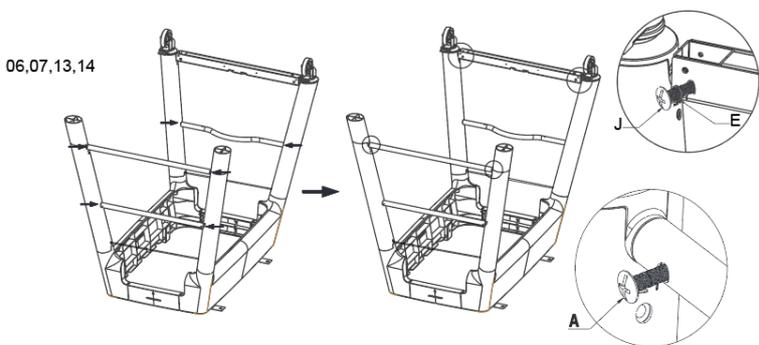
STEP 03

/Take the stand top (01B) and place it upside down (leg stumps up) on a clean surface (note: there is no front or rear to this part). Take the right front leg (04 with a screw hole in the foot) and slot it over the rear right corner stump. Fix in place using a M6 x 12mm screw (A) and flat washer (E), but do not tighten. Take the right rear leg (05 with a screw hole in the foot) and slot it over the front right corner stump. Fix in place using a M6 x 12mm screw (A) and flat washer (E), but do not tighten. Take the left front leg (02) and slot it over the rear left leg stump. Fix into place using a M6x12mm screw (A) and flat washer (E), but do not tighten. Take the left rear leg (03) and slot it over the front right leg stump. Fix into place using a M6x12mm screw (A) and flat washer (E), but do not tighten.



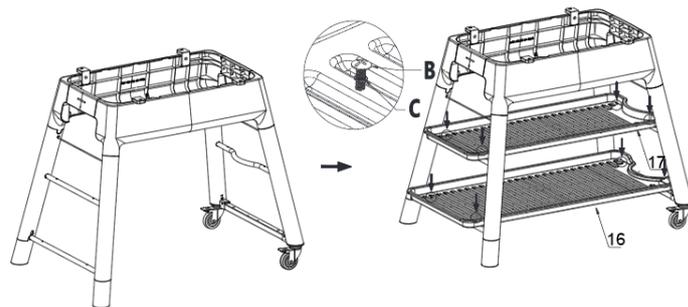
STEP 04

Take the two bottom shelf supports (06.07) and fit them onto the cylindrical tabs at the inside of each foot. Rotate each one so that the outmost screw holes are facing inwards and the inner screw holes are facing the stand top (if not, pull out and fit in the opposite way). Take the two upper shelf supports (13.14) and fit them onto the legs (03.04.05.06). Fix the bottom shelf support L (06) in place with two M6x0.5in (12mm) screws (A). Fix the bottom shelf support R (07) in place with two M6x1in (28mm) screws (J) and flat washers (E). When all are assembled, tighten up all four screws and the screws from step 03.



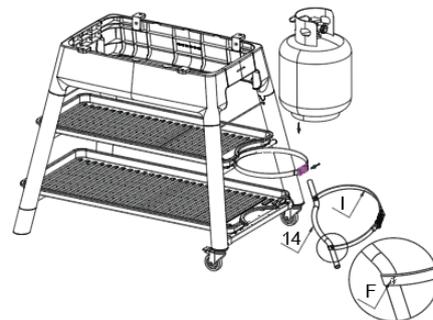
STEP 05

Turn the stand onto its legs and check that all of the legs are stable. Take the plastic bottom shelf (16) and place it on the two bottom shelf supports. Line the four holes in the bottom shelf up with the threaded holes in the bottom tray supports and fix into position using four M5x0.5in (12mm) screws (B) and four spring washers (C). Tighten fully. Take the plastic upper shelf (17) and place it on the two upper shelf supports. Line the four holes in the upper shelf up with the threaded holes in the upper tray supports and fix into position using four M5x0.5in (12mm) screws (B) and four spring washers (C). Tighten fully.



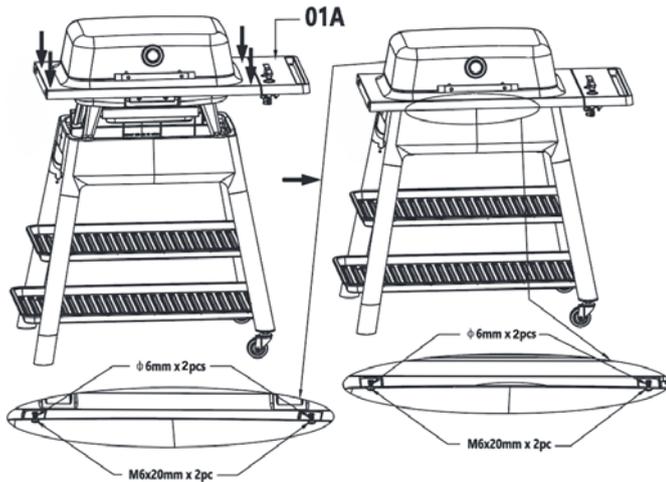
STEP 06

Take the cylinder belt (I) and fix into place using two M5x0.6in (15mm) screw (F). The gas cylinder can be put onto the bottom shelf support R (07) and fix in place by cylinder belt (I). Tighten it by adjusting the cylinder belt (I).



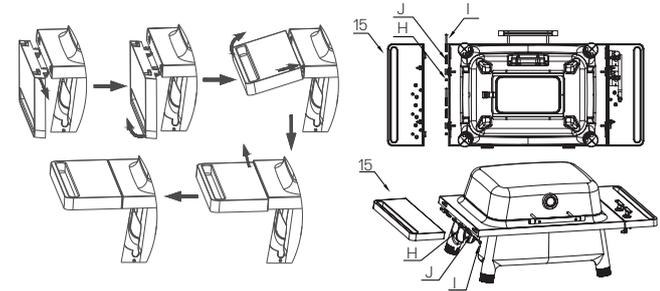
STEP 07

/Position the stand with the castor wheels to the right. Two people should lift the barbecue and hood assembly (01A) by the serveries, and place it within the stand (facing forwards, castors to the right). Fix the barbecue to the stand top with the four M6x0.8in (20mm) screws and 0.2in (6mm) flat washers removed at step 2 – two to the front and two to the rear. Tighten fully.



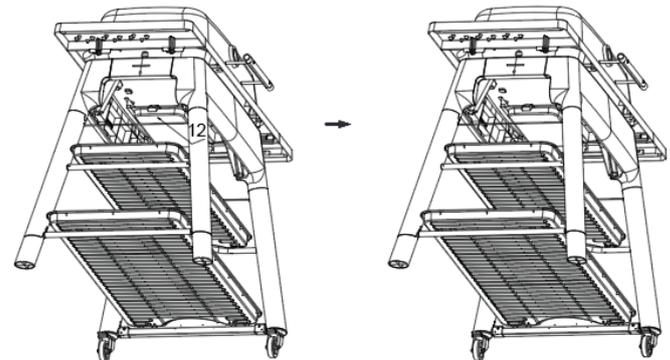
STEP 08

/To attach the left hand side servery (15) to the BBQ chassis (01B) support the left hand side servery and align the locating tabs to the keyholes and slide the left hand servery backwards (approximately 1cm). Fit Spring (H) onto M6 x 85mm Screw (G) and secure with M6 Nut (C).



STEP 09

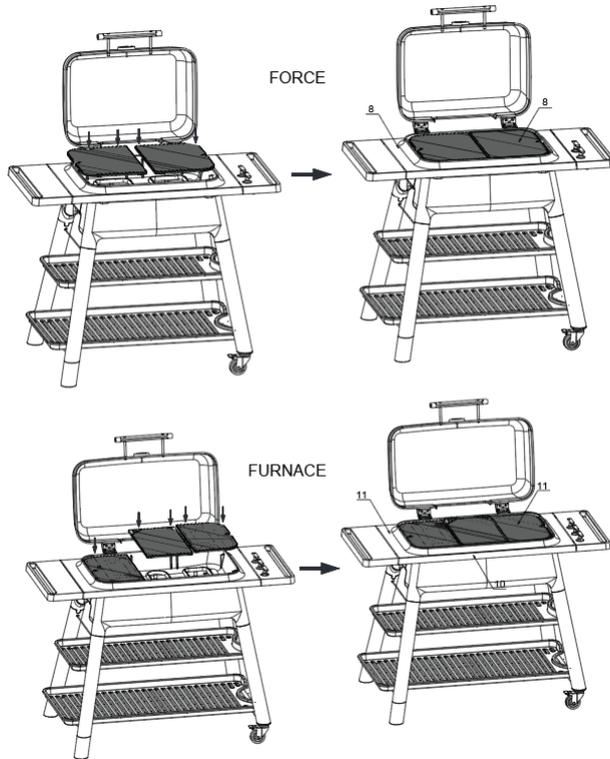
/Fit the fat tray (12) and disposable foil tray into the brackets at the bottom of the barbecue. Take care that the fat tray is allocated correctly.



*Due to ongoing design modifications, support brackets may be permanently fixed to the element

STEP 10

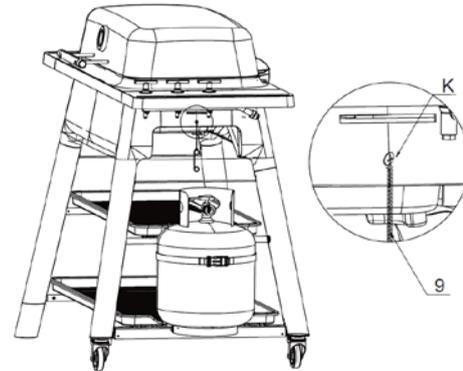
/Place the grills onto the barbeque as shown in the diagrams. Each grill should have a 5-6mm gap around each edge. Each grill will allocate in a groove on a plate support.



STEP 11

/Take the match holder (09) and fix into place using a M6:12in (12mm) screw (K), nut M6 (H), spring washer (D) and flat washer (E). Hook the match holder onto the screw (K). The stand is now complete.

/Connect an approved hose and/or regulator to the inlet manifold (if not already connected). Put the gas cylinder onto the bottom shelf support R (07) and fix in place by cylinder belt (I). Tighten it by adjusting the cylinder belt (I). Connect regulator to the gas cylinder/bottle and leak test (as per the gas connections instructions). Check all hose connections are tight, and that all control knobs are off before turning on the gas supply and leak testing.



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.

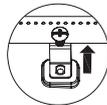
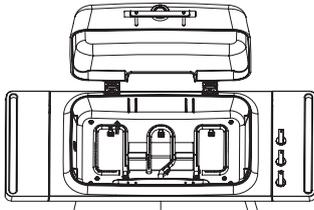
1. Ensure the area around your gas grill is clear from combustible materials, gasoline and other flammable liquids.
2. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to and from your gas grill.
3. Checking and cleaning the burner rails, you need to ensure that all burner ports, burner tubes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

PROCEDURE FURNACE GRILL: REMOVING THE BURNER TUBES

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

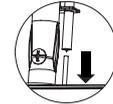
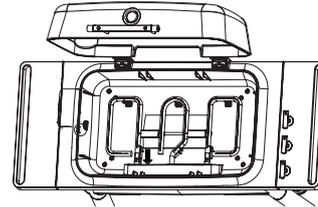
STEP 01

/Remove the Phillip head screws x 3



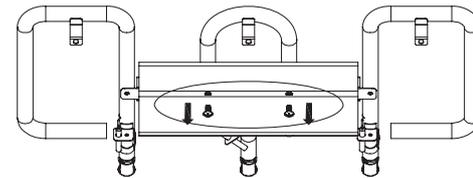
STEP 02

/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.

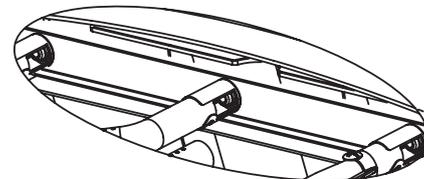


STEP 03

/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.

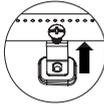
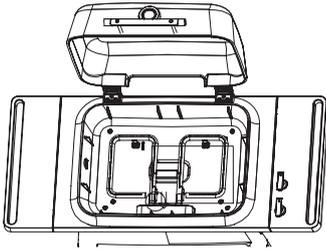


PROCEDURE FORCE GRILL: REMOVING THE BURNER TUBES

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

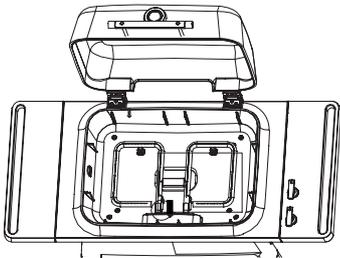
STEP 01

/Remove the Phillip head screws x 2



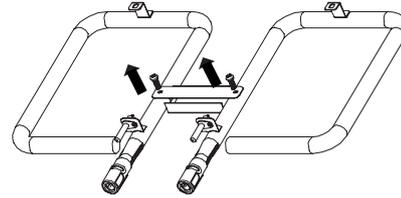
STEP 02

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

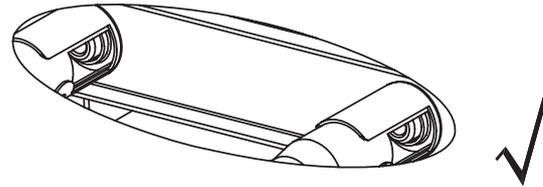


STEP 03

/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.



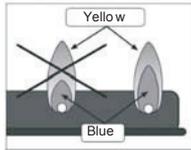
To replace the burner assembly repeat the above in the reverse order, ensure the burner are seated correctly over the gas control outlets when replacing.



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:

It's recommended 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

LEAK TESTING GENERAL: Although gas connections on the grill are leak tested prior to shipment, a complete leak test must be performed at the installation site. Before each use, 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.

BEFORE TESTING: Make sure all packing materials have been removed from the grill.

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. For the initial leak test, make sure the Liquid Propane cylinder is full.

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.

BARBEQUE AND HOOD

1. Wipe over the outer areas of the barbeque and hood with a clean cloth.

STAND

1. Check all fasteners for tightness and re tighten where necessary to ensure rigidity of the structure.
2. Wipe over barbeque stand with a clean cloth. Add a little oil or grease to all moving parts.

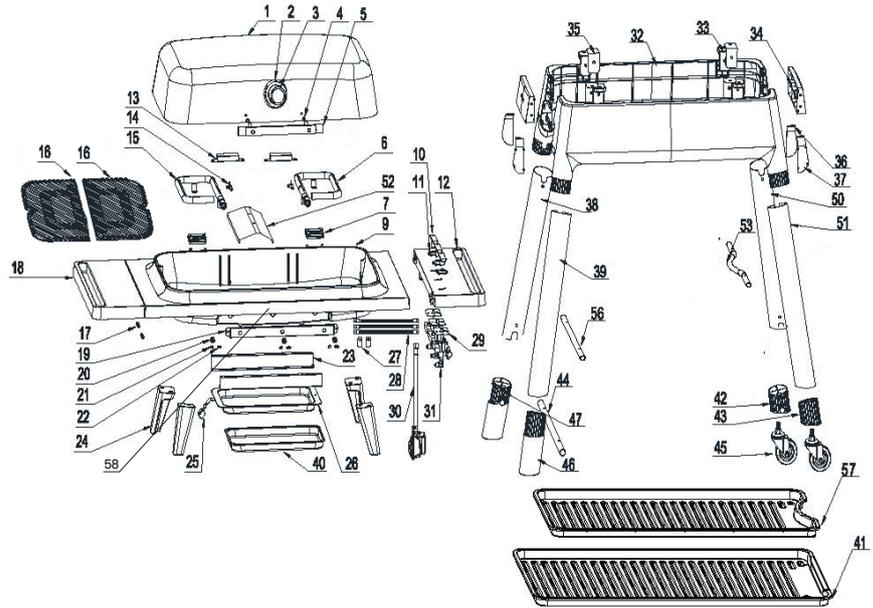
If connected to the barbeque, check the screws holding the barbeque and stand together are all fitted and tight. Wear and tear to this barbeque can be reduced by using a barbeque cover and storing out of the weather when not in use.

PARTS LIST: FORCE™ BARBEQUES

	PART NAME	QTY
1	Hood E2G3 (Orange)	1
	Hood E2G3 (Graphite)	1
	Hood E2G3 (Black)	1
2	Temperature Gauge Bezel	1
3	Temperature Gauge	1
4	Hood Handle Spacer	2
5	Hood Handle	1
6	Hinge	2
7	Right Hand Burner (E2G3)	1
8	Hardware Kit (not shown)	1
9	Barbeque Chassis (E2G3)	1
10	Control Knob	2
11	Control Knob Bezel	2
12	Right Hand Side Servedy (E2G3)	1
13	Gas Ignition Crossover Box (E2G3)	1
14	Electrode (E2G3)	2
15	Left Hand Burner (E2G3)	1
16	Open Grill (E2G3)	2
17	Servedy Spring	2
18	Left Hand Servedy	1
19	Injector Bracket (E2G3)	1

20	Injector Housing	2
21	Injector (E2G3)	2
22	Injector Housing Nut	2
23	Fat Tray Bracket (E2G3)	2
24	Barbeque Chassis Feet	4
25	Fat Tray Handle Cover	1
26	Fat Tray	1
27	Gas Tube Support	2
28	Gas Tube (E2G3)	2
29	Valve Support	2
30	Hose/Regulator	1
31	Gas Valve & Manifold Assembly (E2G3)	1
32	Stand Top Front/Rear Panel (E2G3)	2
33	Stand Top Spacer Bracket	4
34	Stand Top Side Panel	2
35	Spacer Bracket	4
36	Stand Top RR/FL Cap	2
37	Stand Top RL/FR Cap	2
38	Leg FL	1
39	Leg RL	1
40	Disposable Foil Tray	1
41	Bottom Shelf (E2G3)	1
42	Leg Cap RR	1
43	Leg Cap FR	1

44	Bottom Shelf Support L	1
45	Castor	2
46	Foot FL	1
47	Foot RL	1
48	Leg FR	1
49	Leg RR	1
50	Upper Shelf Support R	1
51	Bottom Shelf Support R (outer)	1
52	Bottom Shelf Support R (inner)	1
53	Upper Shelf Support L	1
54	Upper Shelf (E2G3)	1
55	Aluminium Wire	2
56	Cylinder Belt	1
57	Match Holder	1
58	Logo Badge	1

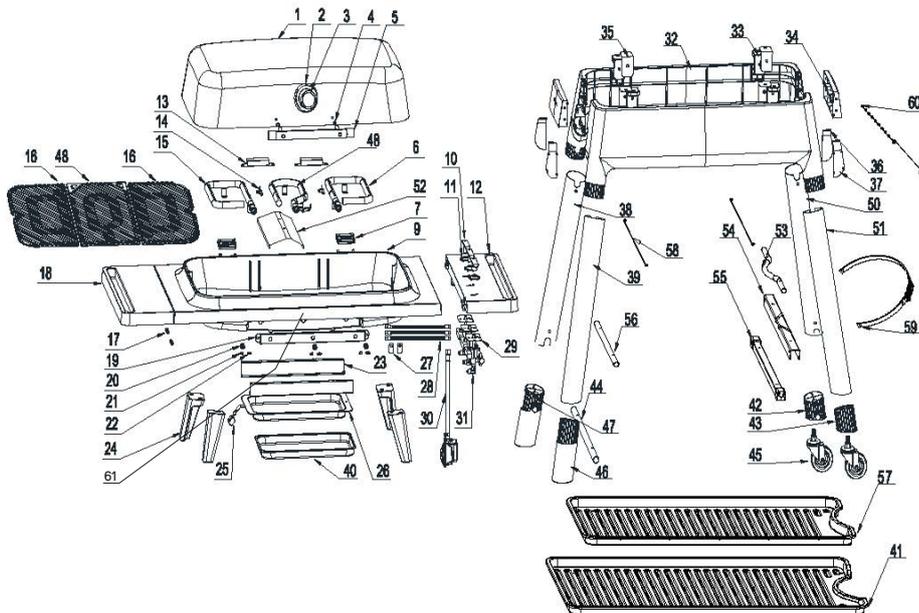


PARTS LIST: FURNACE™ BARBEQUES

	PART NAME	QTY
1	Hood E3G3 (Orange)	1
	Hood E3G3 (Graphite)	1
	Hood E3G3 (Black)	1
2	Temperature Gauge Bezel	1
3	Temperature Gauge	1
4	Hood Handle Spacer	2
5	Hood Handle	1
6	Right Hand Burner (E3G3)	1
7	Hinge	2
8	Hardware Kit (not shown)	1
9	Barbeque Chassis (E3G3)	1
10	Control Knob	3
11	Control Knob Bezel	3
12	Right Hand Side Servery (E3G3)	1
13	Gas Ignition Crossover Box (E3G3)	2
14	Electrode (E3G3)	3
15	Left Hand Burner (E3G3)	1
16	Open Grill (E3G3)	2
17	Servery Spring	2
18	Left Hand Servery	1
19	Injector Bracket (E3G3)	1

20	Injector Housing	3
21	Injector (E3G3)	3
22	Injector Housing Nut	3
23	Fat Tray Bracket (E3G3)	2
24	Barbeque Chassis Feet	4
25	Fat Tray Handle Cover	1
26	Fat Tray	1
27	Gas Tube Support	2
28	Gas Tube (E3G3)	3
29	Valve Support	2
30	Hose/Regulator	1
31	Gas Valve & Manifold Assembly (E3G3)	1
32	Stand Top Front/Rear Panel (E3G3)	2
33	Stand Top Spacer Bracket	4
34	Stand Top Side Panel	2
35	Spacer Bracket	4
36	Stand Top RR/FL Cap	2
37	Stand Top RL/FR Cap	2
38	Leg FL	1
39	Leg RL	1
40	Disposable Foil Tray	1
41	Bottom Shelf (E3G3)	1
42	Leg Cap RR	1
43	Leg Cap FR	1

44	Bottom Shelf Support L	1
45	Castor	2
46	Foot FL	1
47	Foot RL	1
48	Central Burner (E3G3)	1
49	Central Open Grill (E3G3)	1
50	Leg FR	1
51	Leg RR	1
52	Baffle	1
53	Upper Shelf Support R	1
54	Bottom Shelf Support R (outer)	1
55	Bottom Shelf Support R (inner)	1
56	Upper Shelf Support L	1
57	Upper Shelf	1
58	Aluminum Wire	2
59	Cylinder Belt	1
60	Match Holder	1
61	Logo Badge	1



OPTIONAL ACCESSORY: COOKING ACCESSORIES

Please see everdurebyheston.com for a full range of accessories

 **DANGER**

Si vous sentez une odeur de gaz :

- ♦ **Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.**
- ♦ **Éteignez toute flamme nue.**
- ♦ **Ouvrez le couvercle.**
- ♦ **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service des incendies.**

Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou un risque d'explosion, qui pourraient causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

 **DANGER**

- ♦ **Ne laissez jamais cet appareil fonctionner sans surveillance.**
- ♦ **N'utilisez jamais cet appareil à moins de 10 pi (3 m) de toute structure, de tout matériau combustible ou d'une autre bombonne de gaz.**
- ♦ **N'utilisez jamais cet appareil à moins de 25 pi (7,5 m) de tout liquide inflammable.**
- ♦ **En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service des incendies. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.**

Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou un risque d'explosion, qui pourraient causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

Ce manuel contient des renseignements importants nécessaires pour assurer l'assemblage adéquat et une utilisation sécuritaire de l'appareil. Veuillez lire et respecter tous les avertissements et toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil. Suivez tous les avertissements et toutes les instructions lorsque vous utilisez l'appareil. Conservez ce manuel pour consultation ultérieure.

CONTENU

Instructions de sécurité importantes	30-31
Détails sur l'appareil.....	32
Guide d'installation extérieure.....	34
Instructions d'utilisation.....	34-35
Procédure d'allumage	36
Nettoyage et entreposage	36-37
Dépannage.....	38
Assemblage du barbecue	39-43
Entretien.....	44-47
Liste des pièces : Assemblage du barbecue	48-51

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DES BARBECUES AU GAZ EXTÉRIEURS E2G3G, E2G3M, E2G3S, E3G3G, E3G3M, E3G3S et E3G3O Everdure par Heston Blumenthal. Il est important de conserver ces instructions, la preuve d'achat ainsi que tous les autres documents importants liés à ce produit pour utilisation ou consultation ultérieure. Étant donné le développement continu de ses produits, Everdure par Heston Blumenthal se réserve le droit d'en modifier les spécifications ou l'apparence sans préavis. Défaites-vous de l'emballage de façon responsable. Recyclez lorsque des installations existent.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Ce manuel contient des renseignements importants nécessaires pour assurer une utilisation sécuritaire de cet appareil. Veuillez lire et respecter tous les avertissements et toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser cet appareil.

AVERTISSEMENT : Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Gardez les jeunes enfants à distance.

1. Ce barbecue au gaz et son support sont destinés à une UTILISATION EXTÉRIEURE SEULEMENT. Cet appareil ne doit **PAS** être utilisé à l'intérieur.
2. Pour votre sécurité et afin de profiter pleinement de votre appareil, lisez les instructions avant de l'utiliser.
3. Cet appareil ne convient pas à une utilisation commerciale.
4. Assurez-vous que tous les raccords de gaz sont bien serrés avant d'utiliser cet appareil. (Consultez la procédure de test de fuites contenue dans le présent manuel.) Vérifiez toujours la présence de fuites lorsqu'une bombonne de gaz est remplacée ou rebranchée.
5. Si la bombonne de gaz n'est pas montée sur le crochet pour bombonne, placez-la toujours sur une surface plane et de niveau. Prenez garde au boyau de raccord de la bombonne, qui pose un risque de chute et qui pourrait causer des blessures ou faire tomber la bombonne.
6. Aucun enfant ou animal de compagnie ne devrait être laissé sans surveillance près d'un barbecue durant la cuisson ou pendant qu'il se réchauffe ou se refroidit. Assurez-vous que les enfants ou les animaux de compagnie restent à bonne distance du barbecue pendant qu'il est en cours d'utilisation. Assurez-vous que les jeunes enfants ne jouent pas avec l'appareil. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou par des personnes handicapées.
7. Faites particulièrement attention lorsque vous retirez le bac de récupération des graisses et les plateaux de papier d'aluminium jetables. Manipuler de l'huile ou des graisses chaudes sans précaution peut entraîner des blessures graves. Faites preuve de prudence lorsque vous changez les plaques ou les grilles. Assurez-vous que les pièces ne sont pas chaudes et que de l'huile ou de la graisse chaude ne tombent pas sur le brûleur. Veillez à ce que les orifices des brûleurs/diffuseurs ne se bloquent pas.
8. Fermez la valve/le bouton de commande du gaz et la valve de la bombonne de gaz après utilisation. Prévenez toute accumulation de gaz non brûlé.
9. Ne laissez jamais les brûleurs à feu élevé durant plus de 10 minutes sauf lorsque vous cuisinez. Lorsque vous cuisinez avec le couvercle fermé, suivez toujours les instructions qui se trouvent dans la section Rôtissage du présent manuel.
10. Ne déplacez pas l'appareil durant son utilisation. Lorsque vous soulevez le barbecue, soulevez-le uniquement par les tablettes latérales. Veillez à ne pas appliquer de pression excessive sur le tuyau d'alimentation de gaz. Ou coupez l'alimentation en gaz et retirez le tuyau de la bombonne ou de la source de gaz (pas du côté du barbecue). Retirez le bac de récupération des graisses et le plateau de papier d'aluminium jetable pour réduire le risque de renversement d'huile et de gras. 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.

11. Ce barbecue a été conçu pour être utilisé sur le chariot fourni ou sur un banc surélevé. Lorsqu'il est utilisé sur une surface élevée (comme une table, etc.), assurez-vous que la surface est bien droite, et qu'elle est assez vaste et assez robuste pour supporter le barbecue. Assurez-vous aussi qu'elle résistera à des températures de 140 °C (284 °F) au-dessus de la température ambiante. Lorsque vous utilisez le barbecue sur le support, assurez-vous que le barbecue est de niveau et qu'il est bien fixé au support (à l'aide des quatre vis situées à la base du barbecue).
12. Les personnes portant des vêtements inflammables comme du nylon, etc., doivent se tenir loin du barbecue durant son utilisation. L'appareil doit être tenu à l'écart de matériaux inflammables durant son utilisation.
13. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles auxquelles il est prévu. Toute modification de l'appareil pourrait s'avérer dangereuse. Ne modifiez pas l'appareil.
14. En cas de feu de graisse, coupez l'alimentation en gaz de la bombonne. Nettoyez et vérifiez le bac de récupération des graisses avant d'utiliser le barbecue. Remplacez les plateaux de papier d'aluminium jetables avant d'utiliser le barbecue. Nettoyer l'appareil régulièrement devrait réduire l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, qui sont inflammables et qui peuvent causer un feu de graisse. **Il est possible de prévenir les feux de graisse en faisant preuve de diligence, en nettoyant le bac de récupération des graisses et en remplaçant régulièrement les plateaux de papier d'aluminium.** Ne laissez pas le plateau de papier d'aluminium déborder. Les dommages résultant d'un feu de graisse ne sont pas couverts par notre garantie et l'annulent. N'utilisez pas de sable, de litière pour chats ou de matériaux absorbants pour matières grasses dans le bac de récupération des graisses ou le plateau de papier d'aluminium jetable.
15. Assurez-vous que le produit est situé à une distance suffisante de tout matériau combustible. L'appareil est conçu pour que la chaleur n'affecte pas le support. Tout matériau combustible devrait être maintenu à au moins 36 pouces des côtés et de la partie arrière du barbecue. L'appareil ne doit pas être placé ou utilisé sous un abri non protégé fabriqué en matériau combustible.
16. Si un brûleur émet un sifflement lorsque vous l'allumez, il se peut qu'il brûle à l'intérieur. Éteignez le brûleur, laissez-le refroidir et essayez de l'allumer à nouveau. Protégez votre barbecue des vents forts. Si vous ne pouvez l'éviter, vérifiez toujours que les brûleurs restent allumés si vous utilisez le barbecue dans des conditions venteuses.
17. N'effectuez pas l'entretien du manifold de gaz du barbecue vous-même. Cette tâche doit être effectuée uniquement par des techniciens autorisés.
18. Nous conseillons d'entretenir régulièrement votre barbecue et de le garder en bon état. Pour ce faire, suivez les suggestions de nettoyage et d'entretien qui se trouvent dans le présent livret.
19. Lorsque vous n'utilisez pas le support, la bombonne doit être positionnée plus bas que le barbecue lui-même, aussi loin que le permet le tuyau sans appliquer de tension induite sur le tuyau, à un endroit protégé. (De manière à ce qu'elle ne reçoive pas d'éclaboussures de

*L'installation du barbecue doit être conforme aux règlements locaux ou, en l'absence de règlements locaux, aux règlements américains National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58, ou Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1; Propane Storage and Handling, CSA B149.2.

graisse lors de la cuisson ou à ce qu'elle ne risque pas d'être renversée accidentellement.) Lorsque vous utilisez le support, suspendez la bombonne de gaz au crochet pour bombonne. Si vous ne pouvez pas le faire (à cause de la forme ou de la taille de la bombonne), la bombonne de gaz devrait être placée à côté de l'appareil ou derrière, à un endroit sûr protégé de toute éclaboussure de graisse.

20. Cet appareil ne doit pas être utilisé dans des véhicules récréatifs ou dans des bateaux.
21. N'utilisez pas cet appareil et ne l'entreposez pas à des endroits à haute teneur en sel (un environnement marin) ou à un endroit contenant des liquides ou des vapeurs caustiques (comme une piscine domestique), puisque ces produits chimiques peuvent provoquer la détérioration des matériaux dont est fabriqué l'appareil (et annuler la garantie). Nettoyer le barbecue régulièrement et le couvrir avec une housse Everdure par Heston Blumenthal peut aider à prévenir ces dommages.



L'installation doit être conforme aux réglementations locales ou, en l'absence de réglementations locales, aux règlements suivants : le National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, le Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58; ou le Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1; le Propane Storage and Handling, CSAB149.2; ou le Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192; et le Recreational Vehicle Code, CSA Z240 RV Series, selon le cas.



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



Cet appareil ne doit pas être installé dans des véhicules récréatifs, des caravanes ou des bateaux.



Nettoyez et inspectez le tuyau avant chaque utilisation de l'appareil. Si le tuyau présente des signes d'usure ou d'abrasion excessive, ou s'il est coupé, il doit être remplacé avant d'utiliser l'appareil de cuisson extérieure au gaz. L'ensemble tuyau et raccords de remplacement doit être celui spécifié par le fabricant.



La consommation d'alcool ou de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut affecter la capacité du consommateur d'assembler l'appareil correctement ou de l'utiliser de façon sécuritaire.



Lors de l'utilisation d'huile ou de graisse pour cuisiner, ayez toujours un extincteur de type BC ou ABC à portée de la main.



En cas de feu d'huile ou de graisse, ne tentez pas de l'éteindre avec de l'eau. Appelez sans tarder le service des incendie. Un extincteur de type BC ou ABC pourrait, dans certaines conditions, maîtriser l'incendie.



Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance. Gardez l'appareil hors de la portée des enfants et des animaux de compagnie en tout temps.



Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé comme radiateur.

AVERTISSEMENT



MISE EN GARDE EN VERTU DE LA PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE :

- (a) La combustion de gaz de cuisson génère des sous-produits qui figurent sur la liste des substances reconnues par l'État de la Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des troubles du système reproductif et des anomalies congénitales. Pour réduire l'exposition à ces substances, utilisez toujours cet appareil conformément au manuel d'utilisation et d'entretien, pour vous assurer de disposer d'une bonne ventilation lorsque vous cuisinez au gaz.
- (b) La manipulation de matériaux à base de laiton contenus dans ce produit vous expose à du plomb, un produit chimique reconnu par l'État de la Californie comme étant susceptible de causer le cancer, des anomalies congénitales et des troubles du système reproductif. Lavez-vous les mains après avoir manipulé l'appareil.
- (c) Ce produit contient des produits chimiques, y compris du plomb et des composés, reconnus par l'État de la Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des troubles du système reproductif et des anomalies congénitales.
- (d) **Lavez-vous les mains après avoir utilisé ce produit.**

Pour plus d'informations, allez à : www.P65Warnings.ca.gov



N'UTILISEZ PAS CET APPAREIL AVANT D'AVOIR LU LE LIVRET D'INSTRUCTIONS.

NE PLACEZ PAS D'ARTICLES SUR OU CONTRE CET APPAREIL.

NE RANGEZ PAS DE PRODUITS CHIMIQUES, DE MATIÈRES INFLAMMABLES OU D'AÉROSOLS PRÈS DE CET APPAREIL.

N'UTILISEZ PAS CET APPAREIL À L'INTÉRIEUR.

NE CONFINÉZ PAS CET APPAREIL DANS UN ESPACE RESTREINT. LE DÉGAGEMENT MINIMAL AUTOUR DE CET APPAREIL EST DE 5 pi (1 500 mm) AU-DESSUS DE LA SURFACE DE CUISSON ET DE 10 po (250 mm) SUR LES CÔTÉS.

N'ALLUMEZ PAS L'APPAREIL PENDANT QUE LE COUVERCLE EST FERMÉ.

DÉTAILS SUR L'APPAREIL PROPANE

DÉSIGNATION DU MODÈLE	DÉSIGNATION PAYS	BRÛLEURS	PAYS	CATÉGORIE DE GAZ	SORTIE	TAILLE DE L'INJECTEUR	TUYAU			
E2G3G	GRAPHITE	2	É.-U./ CANADA	2740Pa	2*11000 = 22000Btu/Hr	φ0.04in / φ0.98mm	2ft / 600 mm			
E2G3M	MENTHE									
E2G3O	ORANGE									
E2G3S	PIERRE									
E2G3B	NIOR									
E3G3G	GRAPHITE	3			É.-U./ CANADA	2740Pa		3*9000 = 27000Btu/Hr	φ0.04in / φ0.88mm	2ft / 600 mm
E3G3M	MENTHE									
E3G3O	ORANGE									
E3G3S	PIERRE									
E3G3B	NIOR									

Barbeque	FORCE™			FURNACE™		
Barbeque seulement	LON- GUEUR (pi)	LARGEUR (pi)	HAUTEUR (pi)	LON- GUEUR (pi)	LARGEUR (pi)	HAUTEUR (pi)
	4	1.7	1.3	4.3	1.7	1.3
Barbeque et support	4	2.5	4	4.3	2.5	4
Barbeque	FORCE™			FURNACE™		
Barbeque seulement	LON- GUEUR (mm)	LARGEUR (mm)	HAUTEUR (mm)	LON- GUEUR (mm)	LARGEUR (mm)	HAUTEUR (mm)
	1170	515	410	1310	515	410
Barbeque et support	1170	750	1170	1310	750	1170

L'air est admis sous la chambre de combustion (deux espaces de 1,3 po/35 mm x 0,8 in/20 mm entre le bac de récupération des graisses et la chambre par un trou ovale mesurant 3 po/75 mm x 5,3 po/135 mm). Les gaz d'échappement sont émis sur le pourtour des plaques (espace de 0,2 po/6 mm) et par une fente de 11 po/275 mm x 1,6 po/40 mm à l'arrière du couvercle. Lorsque vous utilisez une grille ouverte, l'aération se fait aussi par les fentes de la grille. Aération pour les brûleurs 17,8 x 5 mm de chaque côté.

RACCORDS DE GAZ

EXIGENCES RELATIVES AUX GAZ BUTANE ET PROPANE

Vérifiez le type de gaz et la plaque signalétique sur le dessous de la tablette latérale droite.

RACCORDEMENT DE LA BOMBONNE DE GAZ

1. Afin d'assurer le rendement optimal de votre barbecue, il faut utiliser une bombonne ou une bouteille de gaz approuvée. Le tuyau et/ou le régulateur fournis doivent d'abord être raccordés à l'entrée de gaz du barbecue.
2. Ne raccordez pas une bombonne ou bouteille de gaz à un barbecue qui n'est pas posé dans le support fourni ou sur une surface surélevée stable. La bombonne devrait être placée en position plus basse par rapport au barbecue, et ce, dans un endroit protégé et sur une surface stable.
3. Avant de raccorder l'alimentation en gaz, veillez à ce que tous les boutons de commande du gaz soient en position éteinte. Une fois le raccordement fait, placez le robinet du régulateur en position ouverte pour ouvrir l'alimentation en gaz. Vérifiez que tous les raccords sont étanches.

REMARQUE : Une seule bombonne de gaz à la fois devrait être rangée sur le support.

TEST DE FUITES

1. Assurez-vous que le bouton de commande du gaz est en position éteinte (« Off ») et que la valve de la bombonne est en position ouverte (« On »).
2. Vérifiez la présence de fuites au niveau des raccords en appliquant une solution composée d'une part de détergent liquide et d'une part d'eau. Si une fuite est présente, des bulles apparaîtront (ou un sifflement pourrait se faire entendre). Il suffit généralement de resserrer les raccords afin de réparer la fuite. Vous devez également vérifier le tuyau d'alimentation en gaz et le raccord au niveau de la bombonne de gaz. S'il y a une fuite qui ne peut pas être réparée, n'utilisez pas l'appareil et fermez la bombonne ou la bouteille de gaz.

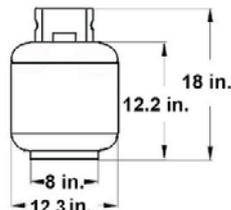


NE VÉRIFIEZ JAMAIS LA PRÉSENCE DE FUITES DE GAZ À L'AIDE D'UNE FLAMME NUE.
SI UNE FUITE PERSISTE, CONTACTEZ UN AJUSTEUR D'APPAREILS À GAZ AUTORISÉ.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES SUR L'UTILISATION DU RÉGULATEUR ET DE LA BOMBONNE DE PROPANE

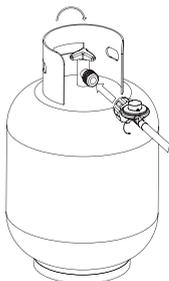
RACCORDEMENT DE L'ALIMENTATION EN GAZ: Utilisez uniquement le régulateur de pression et l'ensemble tuyau et raccords fournis avec le barbecue. Tout régulateur de pression de rechange et tout ensemble tuyau et raccords de rechange doivent être ceux recommandés par le fabricant du barbecue. Ce barbecue est conçu pour fonctionner au gaz propane liquide. N'utilisez pas d'alimentation en gaz naturel.

EXIGENCES RELATIVES À LA BOMBONNE DE PROPANE LIQUIDE: (La bombonne de propane liquide doit être d'une capacité de 20 lb.) Une bombonne bosselée ou rouillée peut être dangereuse et devrait être vérifiée par votre fournisseur de propane. N'utilisez jamais une bombonne présentant une valve endommagée. La bombonne de propane liquide doit être fabriquée et marquée conformément aux normes relatives aux bombonnes de propane liquide du United States Department of Transportation (département des Transports des États-Unis) ou de la Norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, *Bouteilles à gaz cylindriques et sphériques et tubes pour le transport des marchandises dangereuses*. La bombonne de 20 lb doit être munie d'une valve d'arrêt se raccordant à une sortie de valve prévue, selon le cas, pour un raccordement de type QCC1 dans la norme ANSI/CGA-V-1 portant sur le raccord de sortie et d'entrée des valves de bouteilles de gaz comprimé. Il est acceptable d'entreposer un appareil de cuisson à gaz d'extérieur à l'intérieur uniquement si la bombonne est déconnectée et enlevée de l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur. Le système d'alimentation de la bombonne doit être installé de façon à permettre l'évacuation des vapeurs. La bombonne doit comporter un collet pour protéger la valve de la bombonne. Pression d'admission : (en fonctionnement) 11 po de colonne d'eau; (en arrêt) 11,2 po de colonne d'eau. La bombonne de propane doit être équipée d'un dispositif de protection contre les débordements (identifiable par les lettres OPD – « overfill protection device »). Enlevez le couvercle de valve en plastique de la bombonne de propane liquide une fois que celle-ci est placée dans le chariot.



RACCORDEMENT DE LA BOMBONNE DE PROPANE LIQUIDE AU BARBECUE: Pour raccorder la bombonne d'alimentation de propane liquide : La valve de la bombonne devrait être en position éteinte (« OFF »). Si elle ne l'est pas, tournez la valve dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle ne tourne plus. Assurez-vous que la valve de la bombonne est dotée du bon filetage mâle externe de type 1 conformément à la norme ANSI Z211.81. Vérifiez que les boutons de commande des brûleurs sont en position éteinte (« OFF »). Inspectez les raccords de valve, l'orifice de valve et l'ensemble de régulateur raccordé à la valve; serrez l'écrou à la main dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il ne tourne plus. L'utilisation d'une clé risque d'endommager l'écrou d'accouplement rapide et de donner lieu à une situation dangereuse. Ouvrez la valve de la bombonne complètement en la tournant dans le sens antihoraire. Avant d'allumer le barbecue, utilisez une solution à base d'eau et de savon pour vérifier la présence de fuites au niveau des raccords. Si une fuite est repérée, fermez la valve de la bombonne et n'utilisez pas le barbecue avant de permettre à un marchand local de propane liquide d'effectuer les réparations nécessaires.

sens horaire



AVERTISSEMENT :

1. Ne rangez pas de bombonne de propane liquide de rechange sous ou à proximité de cet appareil.
2. Ne remplissez jamais la bombonne à plus de 80 pour cent de sa capacité.
3. Si les consignes n° 1 et 2 ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un incendie risque de se produire, pouvant entraîner la mort ou des blessures graves.

ATTENTION : Placez le capuchon antipoussière sur la valve de la bombonne lorsque celle-ci n'est pas utilisée. Utilisez seulement le type de capuchon antipoussière qui a été fourni avec la valve de la bombonne. D'autres types de capuchons ou bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.

GUIDE D'INSTALLATION POUR L'EXTÉRIEUR

Cet appareil doit être utilisé seulement en plein air au-dessus du niveau du sol, dans un endroit offrant une ventilation naturelle, où l'air ne stagne pas et où les émissions de gaz et les produits combustibles sont rapidement dispersés par le vent et par une circulation d'air naturelle. Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'intérieur. N'utilisez pas votre barbecue dans un garage, un porche, une remise ou d'autres espaces clos. Ce barbecue n'est pas destiné à une utilisation dans ou sur les véhicules à usage récréatif (p. ex., bateaux, camions, tentes) et ne doit pas être placé sous ou à proximité de surfaces inflammables ou sensibles à la chaleur. N'obstruez pas la circulation de l'air ni le débit de combustion autour du barbecue pendant que celui-ci est allumé.

MODE D'EMPLOI GÉNÉRAL

Pour une cuisson agréable et efficace, l'utilisation du barbecue dans un endroit un peu à l'abri du vent est souhaitable. Essayez de garder le barbecue à l'abri de vents violents qui peuvent réduire de façon considérable l'efficacité de la cuisson. Si cela n'est pas possible, positionnez le barbecue de façon à ce qu'il soit parallèle à la direction du vent (dans le sens de la longueur). Gardez le barbecue sur une surface plane. Lorsque le barbecue est utilisé par temps venteux, vérifiez fréquemment que le brûleur reste allumé. (En regardant par le trou prévu à cet effet sur le côté gauche du châssis ou en regardant entre les grilles du barbecue.) Assurez-vous que le barbecue n'est pas placé en deçà de la distance minimum requise par rapport au mur ou par rapport à toute surface combustible, et que toute surface d'appui utilisée à la place du support du barbecue est résistante à la chaleur. Lorsque le support est utilisé, veillez à ce que le barbecue soit verrouillé en position voulue à l'aide des freins des roulettes et que le tuyau ne soit en contact avec aucune surface chaude.

TYPE ET CONSOMMATION DE GAZ

Les barbecues sont conçus pour fonctionner au gaz propane seulement. La consommation de gaz, la pression gazeuse et les tailles des orifices de l'injecteur sont indiquées sur la plaque signalétique se trouvant sous la tablette latérale droite.

BOUTON DE COMMANDE DU GAZ

Le bouton de commande du gaz se verrouille en position éteinte (« Off ») et au réglage élevé (« High »). Lorsque vous enfoncez et tournez le bouton dans le sens antihoraire, le débit de gaz augmente progressivement jusqu'à ce que le réglage élevé (« High ») soit atteint. Continuez de tourner le bouton dans ce sens et le débit de gaz diminuera jusqu'à l'obtention d'un feu doux au réglage bas (« Low »). Pour fermer le débit de gaz, le bouton de commande du gaz doit être tourné dans le sens horaire à partir du réglage bas, puis enfoncé au réglage élevé et tourné jusqu'à la position éteinte.

GRILLES OUVERTES EN FONTE AU FINI VITREUX MAT ET PLAQUE MASSIVE

Le modèle de barbecue à 2 brûleurs FORCE^{MC} et le modèle à 3 brûleurs FURNACE^{MC} sont équipés de grilles ouvertes. Une plaque massive plate est offerte comme accessoire en option pour le brûleur droit du modèle FURNACE^{MC}. (Ce qui permet la configuration générale recommandée de grille et plaque visant à réduire la chaleur se répandant sur les boutons de commande.) Le modèle à 3 brûleurs FURNACE^{MC} comporte en option une plaque teppanyaki ou une plaque massive plate pour le brûleur droit du barbecue.

Notez que les grilles et plaques utilisées dans l'un ou l'autre des barbecues ne sont pas interchangeables entre les deux modèles de barbecue, et qu'un maximum d'une seule plaque peut être échangée contre une autre à la fois (c'est-à-dire, une seule plaque peut être installée). Les grilles ouvertes sont dotées en dessous d'une bande de fonte intégrée qui permet de protéger le brûleur des gouttes d'huile et de la nouriture. Les grilles se posent sur les appuis intégrés à l'intérieur du châssis. Lorsqu'elles sont posées correctement, il devrait y avoir un jeu de 0,2 po (5 à 6 mm) entre les grilles et le rebord intérieur du châssis. Tout excès de graisse ou de liquide s'écoulera dans le châssis du barbecue et passera dans le bac de récupération des graisses et le plateau de papier d'aluminium se trouvant sous le châssis. Si les arrivées d'air des brûleurs se bouchent, laissez le barbecue refroidir avant de nettoyer les brûleurs à l'aide d'une brosse métallique.

Pour une liste d'accessoires conçus pour ce barbecue, consultez le site Web d'Everdure par Heston Blumenthal.

REMARQUE: Les ustensiles en acier peuvent endommager le revêtement émaillé. Toute détérioration des plaques et grilles causée par l'utilisation d'objets métalliques ou tranchants ne sera pas couverte par la garantie. Il est recommandé d'utiliser des ustensiles en silicone, car ceux-ci sont à la fois hygiéniques et résistants aux températures élevées.

BAC DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES

Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que le bac de récupération des graisses est propre et tapissé au fond d'un plateau de papier d'aluminium jetable. Utilisez seulement les plateaux de papier d'aluminium conçus pour être utilisés avec le barbecue, car les plateaux de dimensions ou de hauteur inappropriées peuvent entraîner des problèmes d'aération dans le barbecue ou le déversement des graisses et huiles. Assurez-vous que le bac de récupération des graisses est complètement inséré sous le barbecue avant d'utiliser l'appareil.

IL NE FAUT EN AUCUN CAS UTILISER DU SABLE, DE LA LITIÈRE À CHATS OU DES ABSORBANTS DE GRAISSE DANS LE BAC DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES OU DANS LE PLATEAU DE PAPIER D'ALUMINIUM.

RÔTISSAGE

Le rôtiage (ou l'utilisation du barbecue avec le couvercle fermé) ne devrait pas être effectué avec les boutons de commande réglés à température élevée. Il est très important de suivre cette consigne afin d'éviter le risque de surchauffe extrême ou d'altération des aliments. La meilleure technique de rôtiage consiste à utiliser une grille à rôti surélevée, telle que la grille à rôti HBROASTR d'Everdure par Heston Blumenthal, qui permet à la chaleur de circuler autour de la viande et aux graisses de s'écouler.

Assurez-vous d'utiliser le barbecue avec l'ensemble complet standard de grilles, comme indiqué dans les instructions d'assemblage. Coupez un morceau de papier d'aluminium un peu plus grand que la grille à rôti et placez-le sur les grilles, au centre du barbecue. Faites des entailles dans le papier d'aluminium pour permettre à l'excès de jus et de graisse de s'écouler. Placez la grille à rôti de façon centrée au-dessus du papier d'aluminium. Préchauffez le barbecue pendant 5 minutes avec le couvercle fermé et les boutons de commande des brûleurs gauche et droit tournés au réglage élevé. (Pour les modèles de barbecue FURNACE^{MC}, laissez le bouton de commande du brûleur central en position éteinte.)

Une fois que la température du barbecue a atteint environ ~356 °F, ouvrez le couvercle, placez les aliments sur la grille à rôti, fermez le couvercle et tournez les boutons de commande au réglage bas. (Ces boutons peuvent être réglés pendant le rôtiage afin de maintenir une température interne stable, car les conditions météorologiques telles que la température et la vitesse du vent peuvent influencer sur l'efficacité du barbecue.) Surveillez de temps en temps les aliments en cours de cuisson jusqu'à ce qu'ils soient cuits.

RÉGLAGE DES TABLETTES LATÉRALES

La tablette latérale gauche peut être rabattue pour faciliter l'entreposage de l'appareil. (La tablette latérale droite munie des boutons de commande du gaz est fixe et ne peut pas être réglée.) Lorsque le barbecue est éteint et refroidi, placez votre pied gauche devant le pied arrière gauche du barbecue pour le stabiliser, puis tirer la tablette latérale vers l'avant pour la libérer de sa position verrouillée. Une fois la tablette latérale complètement sortie, faites-la pivoter vers le bas et relâchez-la. Consultez l'étape 9 de la procédure d'assemblage du barbecue et du support pour voir les diagrammes pertinents.

APRÈS LA CUISSON

1. Une fois la cuisson terminée, assurez-vous que les boutons de commande des brûleurs sont en position éteinte (« OFF »).
2. **FERMEZ L'ALIMENTATION EN GAZ DE LA BOMBONE APRÈS L'UTILISATION.**
3. Après la cuisson et pendant que le barbecue est toujours tiède, enlevez les résidus de la grille à l'aide d'un grattoir non métallique.
4. Pour éliminer la graisse et les résidus de viande de la surface intérieure du châssis, retirez d'abord la grille/la plaque pour faciliter l'accès.
AVERTISSEMENT: Certaines surfaces pourraient être encore chaudes. Assurez-vous d'utiliser des gants de protection.
5. Nettoyez le bac de récupération des graisses et remplacez le plateau de papier d'aluminium après ou avant chaque utilisation de l'appareil.
6. Une fois le barbecue refroidi, fermez le couvercle et nettoyez toute éclaboussure de graisse sur le support du barbecue à l'aide d'un chiffon propre.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE



LISEZ LE MODE D'EMPLOI AU COMPLET AVANT D'ALLUMER L'APPAREIL.

OUVREZ LE COUVERCLE AVANT L'ALLUMAGE.

ASSUREZ-VOUS QUE LE BOUTON DE COMMANDE DU GAZ EST EN POSITION ÉTEINTE (« OFF ») ET OUVREZ LA VALVE DE LA BOMBONNE/BOUTEILLE.

ASSUREZ-VOUS QUE LA GRILLE ET LA PLAQUE SONT PLACÉES DANS LA BONNE POSITION POUR LA CUISSON.

ALLUMAGE DU BARBECUE À L'AIDE DU SYSTÈME D'ALLUMAGE INTÉGRÉ AUX BOUTONS DE COMMANDE

1. Lisez toutes les instructions avant l'allumage.
2. Ouvrez le couvercle pendant l'allumage.
3. Assurez-vous que le bouton de commande du gaz est en position éteinte (« OFF »).
4. Enfoncez le bouton de commande du gaz et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au réglage élevé (« HIGH »). L'allumeur fera un déclic et allumera le brûleur.
5. Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de 5 secondes, fermez le bouton de commande du gaz, attendez 5 minutes puis répéter les étapes 2 à 5.

AVERTISSEMENT: Si un brûleur s'éteint pendant l'usage, tournez les boutons de commande en position éteinte et attendez 5 minutes afin de permettre l'évacuation de tout gaz non brûlé avant de rallumer le barbecue.

Le modèle de barbecue FORCE^{MC} comporte deux boutons de commande et le modèle FURNACE^{MC}, trois boutons de commande (l'un pour chaque brûleur situé sous une plaque ou une grille). Le bouton de commande le plus proche de l'arrière de l'appareil permet de régler le brûleur droit alors que le bouton de commande le plus proche de l'avant de l'appareil permet de régler le brûleur gauche. Le bouton de commande central (sur le modèle FURNACE^{MC} seulement) permet de régler le brûleur central.

NETTOYAGE ET ENTREPOSAGE

NETTOYAGE EXTÉRIEUR

Avant de nettoyer la surface extérieure et le support du barbecue, assurez-vous que l'appareil a refroidi et qu'il peut être touché sans danger. Les surfaces peintes et en plastique se nettoient à l'aide d'un détergent ou d'un nettoyant domestique doux et d'un chiffon propre. (N'utilisez pas de poudres ou de tampons à récurer ni de détergents abrasifs.) **Il est recommandé de tester d'abord les nettoyants en les appliquant sur une petite section de l'appareil.** N'utilisez **JAMAIS** de diluants à peinture ou de solvants similaires pour le nettoyage, et ne versez **JAMAIS** de l'eau froide sur les surfaces chaudes. Séchez la surface après l'avoir nettoyée.

NETTOYAGE INTÉRIEUR

Avant de nettoyer les surfaces intérieures du barbecue, assurez-vous que l'appareil a refroidi et qu'il peut être touché sans danger. L'intérieur du couvercle se nettoie avec de l'eau, un détergent doux et une éponge ou un tampon à récurer non abrasif. La surface à revêtement antiadhésif de la plaque chauffante devrait être nettoyée avec soin comme indiqué ci-dessus de façon à ne pas égratigner la surface, de préférence lorsque la surface est toujours tiède. Pour les endroits difficiles à nettoyer, utilisez un peu de bicarbonate de soude sur une éponge mouillée. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs.

AVERTISSEMENT! Les surfaces des plaques peuvent être chaudes. Assurez-vous de porter des gants de protection.

ENTREPOSAGE

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, la valve de la bombonne doit être en position ÉTEINTE, et le barbecue, le support et la bombonne doivent être entreposés ensemble à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé. Toutefois, il est acceptable d'entreposer l'appareil (mais pas la bombonne) à l'intérieur. Veillez à ce que la surface de cuisson soit propre avant d'entreposer l'appareil.



ENTREPOSEZ LA BOMBONNE DANS UN ENDROIT BIEN VENTILÉ ET HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

Une fois la bombonne déconnectée, remettez le capuchon sur la sortie de valve. Pour un entreposage prolongé, il est recommandé de couvrir l'arrivée d'air principale des brûleurs afin d'éviter la pénétration d'insectes et d'animaux nuisibles. Les araignées et petits insectes peuvent tisser des toiles ou faire leur nid dans les conduits et tubes des brûleurs, ce qui peut entraîner une obstruction du débit de gaz et d'air, provoquant ainsi un incendie autour des conduits/tubes des brûleurs. Ce genre d'incendie, qui s'appelle un retour de flamme, peut endommager sérieusement votre barbecue et nuire à la sécurité de son fonctionnement. Pour éviter ce risque, inspectez et nettoyez régulièrement les brûleurs. Utilisez un couvercle de barbecue FORCE^{MC} ou FURNACE^{MC} d'Everdure par Heston Blumenthal pour une protection accrue et réduire le risque associé à ce genre d'incendie.

DÉPANNAGE

Le brûleur ne s'allume pas à l'aide de l'allumeur intégré:

La valve de la bombonne n'est pas ouverte	Ouvrez la valve de la bombonne.
La bombonne est vide	Remplacez-la par une bombonne/bouteille pleine.
L'allumeur intégré ne produit pas d'étincelle	Retirez la grille/plaque et vérifiez visuellement si l'électrode produit une étincelle. Vérifiez que les câbles raccordés à la source d'allumage ou allant de la valve au châssis ne sont pas brisés ou déconnectés. Vérifiez également l'alignement de l'étinceleur. Si l'allumeur ne fait toujours pas d'étincelle, contactez le fournisseur de service.
L'injecteur est bouché	Nettoyez l'injecteur à l'aide d'une brosse à dents. Ne le débouchez pas à l'aide d'une perceuse et n'utilisez pas de fil métallique. N'enlevez pas l'injecteur. Contactez le fournisseur de service.

La flamme du brûleur est irrégulière:

Le brûleur est bouché	Enlevez la surface de cuisson et vérifiez la présence d'obstructions au niveau du brûleur. Nettoyez les arrivées d'air.
Une flamme brûle à l'intérieur du brûleur (un sifflement se fait entendre)	Éteignez le brûleur, laissez-le refroidir, puis rallumez-le conformément aux instructions.
Le régulateur est défectueux	Contactez le fournisseur de service.
L'injecteur est partiellement bouché	Nettoyez l'injecteur à l'aide d'une brosse à dents. Ne le débouchez pas à l'aide d'une perceuse et n'utilisez pas de fil métallique. N'enlevez pas l'injecteur. Contactez le fournisseur de service.

Fuite de gaz au niveau des raccords:

Les raccords sont desserrés	Serrez les raccords (sans trop les serrer) et effectuez un test de fuite sous pression à l'aide d'une solution à base d'eau savonneuse (page 7).
Le tuyau s'est détérioré	Contactez le fournisseur de service – remplacez le tuyau.
La valve à gaz est défectueuse	Contactez le fournisseur de service.
Les filetages sont endommagés	Contactez le fournisseur de service.

ASSEMBLAGE DU BARBECUE ET DU SUPPORT

Le barbecue et le couvercle sont entièrement assemblés dans l'emballage. Pour assembler le barbecue, vous devez commencer par assembler le support. (Remarque : Aux fins de transport, le barbecue est emballé boulonné à la partie supérieure du support. Vous devez l'enlever avant de tenter d'assembler le support.) Le barbecue est réinstallé à l'intérieur du support une fois qu'il est assemblé et fixé à nouveau. (Il peut être enlevé pour la cuisson sur un banc surélevé.) Vous avez uniquement besoin d'un tournevis à tête cruciforme de taille moyenne. Ouvrez la boîte d'emballage par le dessus et sortez les pièces. Enlevez tout l'emballage (vérifiez en particulier à l'intérieur du châssis du barbecue) et placez les pièces sur une surface propre. Vérifiez la présence de dommages et de pièces manquantes. (Communiquez avec votre fournisseur de service si c'est le cas.)

LISTE DES PIÈCES INCLUSES, BARBECUES FORCE^{MC} ET FURNACE^{MC}

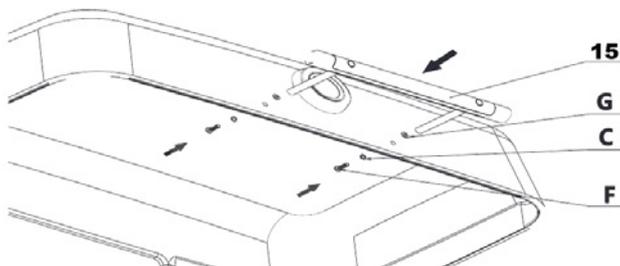
01 / Couvercle, châssis du barbecue et partie supérieure du support 01B (1 pièce)	02 / Patte avant gauche (1 pièce)	03 / Patte arrière gauche (1 pièce)	04 / Patte avant droite (1 pièce)	05 / Patte arrière droite (1 pièce)	06 / Support G pour tablette inférieure (1 pièce)	07 / Support D pour tablette inférieure (1 pièce)	08 / Grille en fonte (modèle FORCE seulement) (2 pièces)	09 / Support pour boîte d'allumettes (1 pièce)
								
10 / Grille centrale en fonte (modèle FURNACE seulement) (1 pièce)	11 / Grille en fonte (modèle FURNACE seulement) (2 pièces)	12 / Bac de récupération des graisses (1 pièce)	13 / Support G pour tablette supérieure (1 pièce)	14 / Support D pour tablette supérieure (1 pièce)	15 / Poignée de couvercle (1 pièce)	16 / Tablette inférieure (1 pièce)	17 / Tablette supérieure (1 pièce)	18 / Fil d'aluminium (2 pièces)
								
19 / Tablette de service x 1Pc	A / Boulon M6 x 16 (6 pièces)	B / Boulon M5 x 20 (8 pièces)	C / Rondelle élastique Ø6 mm /0,2 po (10 pièces)	D / Rondelle élastique Ø6 mm /0,23 po (1 pièce)	E / Rondelle plate Ø6 mm /0,23 po (7 pièces)	F / Boulon M5 x 15 mm /0,6 po (4 pièces)	G / Rondelle plate Ø5 mm /0,2 po (2 pièces)	H / Noix M6 (1 pièce)
								
I / Courroie pour bombonne (1 pièce)	J / Boulon M6 x 20 (2 pièces)	K / Boulon M6 x 12 (1 pièce)	I / Boulon M6 x 85 x2Pcs	J / Ressort de charnière x 2Pcs				
								

EMBALLAGE

Enlevez tout le carton et l'emballage interne qui se trouve à l'intérieur du barbecue et du couvercle. Enlevez tout l'emballage externe et sortez l'appareil de la base de l'emballage avant de l'utiliser. Recyclez conformément à la réglementation locale.

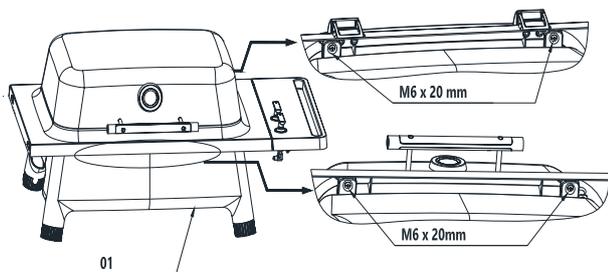
ÉTAPE 1

/ Ouvrez le couvercle et installez la poignée du couvercle (15) à l'aide de deux vis M5 x 0,6po (15 mm) (F), de deux rondelles élastiques de Ø0,2 po (5 mm) (C) et de deux rondelles plates de Ø0,2 po (5 mm) (G). Serrez bien.

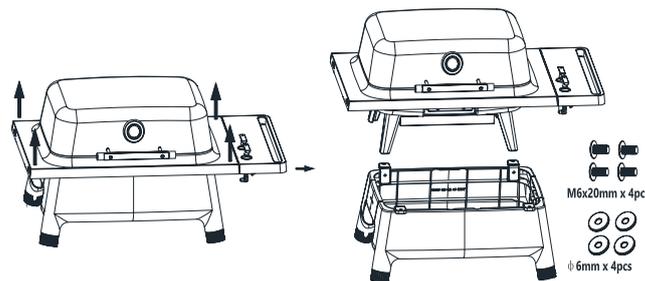


ÉTAPE 2

/ Le châssis du couvercle et du barbecue est vissé sur le dessus du support pour le transport à l'aide de quatre vis M6 x 0,8 po (20 mm) et de quatre rondelles plates de Ø0,2 po (6 mm) (deux à l'avant et deux à l'arrière). Enlevez la partie supérieure du support avant de tenter d'assembler le support.



Penchez légèrement le châssis vers l'arrière et enlevez les deux vis M6 x 0,8 po (20 mm), puis faites la même chose à l'avant, en soutenant les pièces pour qu'elles ne tombent pas. Conservez toutes les attaches pour utilisation ultérieure. Des autocollants amovibles à l'avant et à l'arrière indiqueront la position de ces vis. Soulevez la structure constituée du couvercle et du barbecue du dessus du support et placez-la sur le sol.



ÉTAPE 3

/ Prenez la partie supérieure du support (01B) et placez-la à l'envers (l'extrémité des pattes vers le haut) sur une surface propre (remarque : cette étape ne comporte pas de partie avant ou arrière).

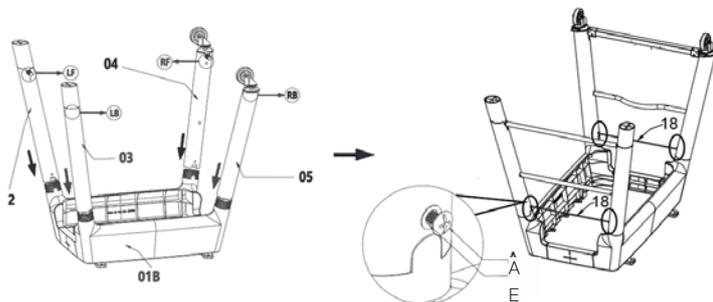
Prenez la patte avant droite (04, avec un trou de vis dans le pied) et insérez-la sur l'extrémité de la patte située sur le coin arrière droit.

Prenez la patte arrière droite (05, avec un trou de vis à la base) et insérez-la sur l'extrémité de la patte située sur le coin avant droit.

Prenez la patte avant gauche (02) et insérez-la sur l'extrémité de la patte arrière gauche.

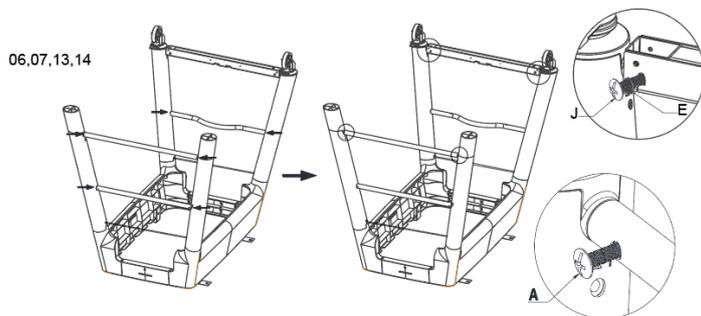
Prenez la patte arrière gauche (03) et insérez-la sur l'extrémité de la patte avant droite.

Prenez les fils d'aluminium (18) et attachez-les dans le trou de vis à l'aide de quatre vis M6x0,6 po (16 mm) (A) et de la rondelle plate (E), mais ne les serrez pas.



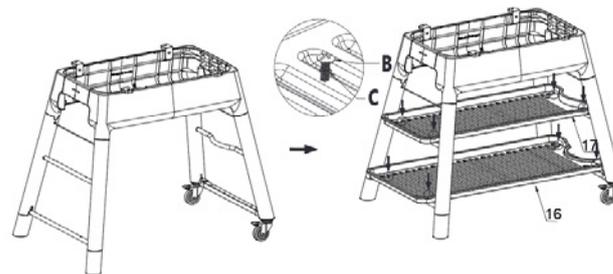
ÉTAPE 4

/ Prenez les deux supports pour tablette inférieure (06, 07) et insérez-les sur les onglets cylindriques situés à l'intérieur de chaque patte. Faites-les tourner de manière à ce que les trous de vis externes se retrouvent face à l'intérieur et que les trous de vis internes se retrouvent face à la partie supérieure du support (autrement, enlevez-les et réinstallez-les en sens inverse). Prenez les deux supports pour tablette supérieure (13, 14) et installez-les sur les pattes (03, 04, 05, 06). Fixez le support G pour tablette inférieure (06) en place à l'aide de deux vis M6 x 0,5 po (16 mm) (A). Fixez le support D pour tablette inférieure (07) en place à l'aide de deux vis M6 x 1 po (20 mm) (J) et de rondelles plates (E). Une fois le tout assemblé, serrez les quatre vis ainsi que les vis de l'étape 3.



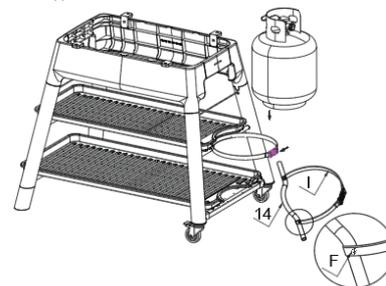
ÉTAPE 5

/ Tournez le support sur ses pattes et vérifiez que toutes les pattes sont bien stables. Prenez la tablette inférieure en plastique (16) et placez-la sur les deux supports pour tablette inférieure. Alignez les quatre trous dans la tablette inférieure avec les trous filetés sur les supports pour plateau inférieur et fixez-les en place à l'aide de quatre vis M5 x 0,5 po (12 mm) (B) et de quatre rondelles élastiques (C). Serrez complètement. Prenez la tablette supérieure en plastique (17) et placez-la sur les deux supports pour tablette supérieure. Alignez les quatre trous dans la tablette supérieure avec les trous filetés sur les supports pour plateau supérieur et fixez-les en place à l'aide de quatre vis M5 x 0,5 po (12 mm) (B) et de quatre rondelles élastiques (C). Serrez complètement.



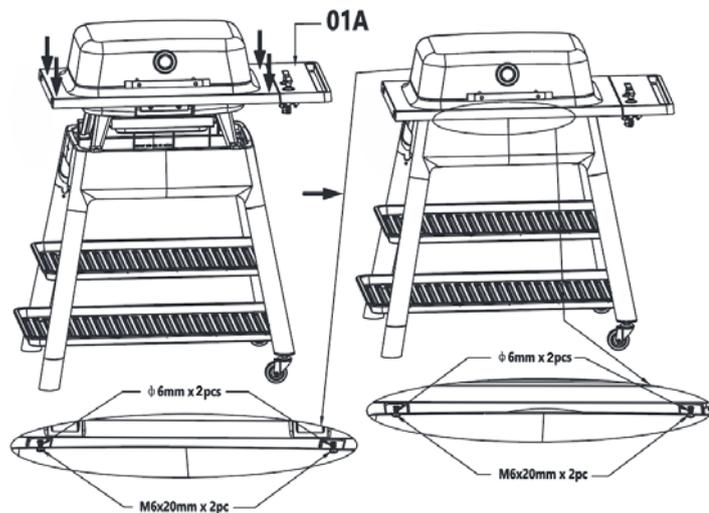
ÉTAPE 6

/ Prenez la courroie pour bombonne (I) et fixez-la en place à l'aide de deux vis M5 x 0,6 po (15 mm) (F). La bombonne de gaz peut être placée sur le support pour tablette inférieure D (07) et fixée en place à l'aide de la courroie pour bombonne (I). Maintenez-la fermement en place en ajustant la courroie de bombonne (I).



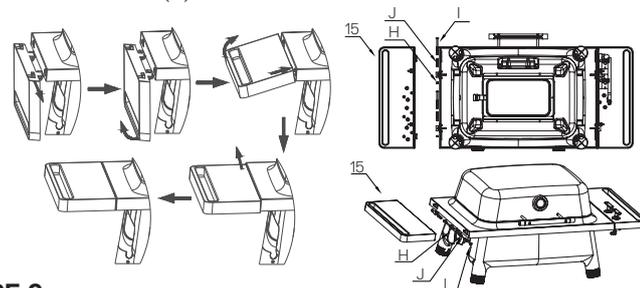
ÉTAPE 7

/Placez le support de manière à ce que les roulettes pivotantes se trouvent à droite. Deux personnes devraient soulever le barbecue avec couvercle (01A) par les tablettes latérales et le placer dans le support (l'avant vers vous, les roulettes vers la droite). Fixez le barbecue sur le dessus du support à l'aide des quatre vis M6 x 0,8 po (20 mm) et des rondelles plates de 0,2 po (6 mm) que vous avez enlevés à l'étape 2, à raison de deux à l'avant et deux à l'arrière. Serrez complètement.



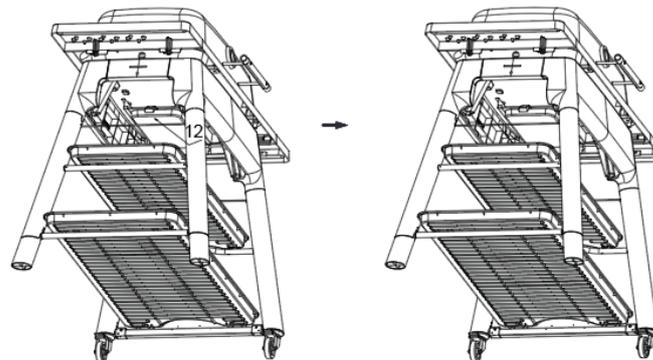
ÉTAPE 8

/Pour fixer la tablette de service (15) au châssis du barbecue (01B) du côté gauche, soutenez la tablette et alignez les languettes de positionnement vers les trous de serrure et faites glisser vers l'arrière (environ 1 cm). Installez le ressort (J) sur la vis M6 x 85 mm (I) et fixez avec l'écrou M6 (H).



ÉTAPE 9

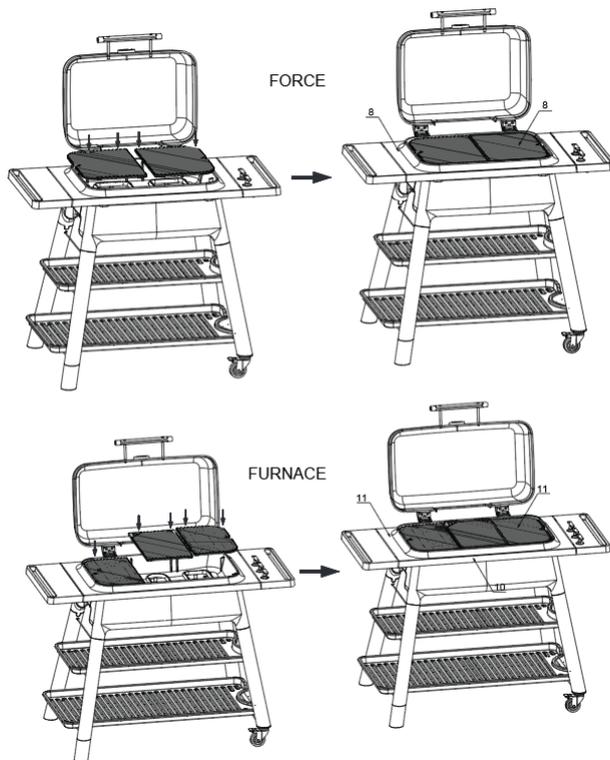
/Installez le bac de récupération des graisses (12) et le plateau de papier d'aluminium jetable dans les supports situés sous le barbecue. Veillez à bien positionner le bac.



*Étant donné les modifications continues apportées à la conception du barbecue, il se peut que les supports soient fixés de façon permanente sur l'élément.

ÉTAPE 10

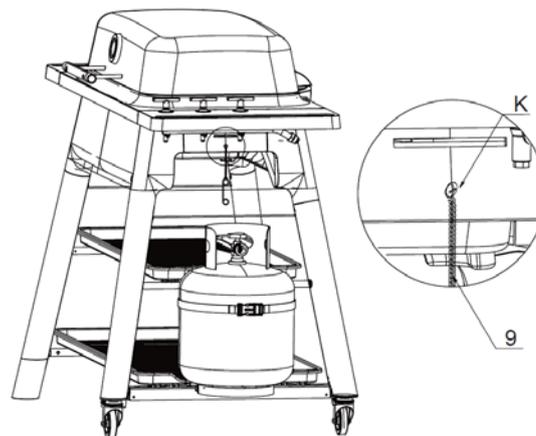
/Placez les grilles sur le barbecue comme illustré sur les diagrammes. Il devrait y avoir un jeu de 5-6 mm autour du contour de chaque grille. Chaque grille sera positionnée dans une rainure sur un support pour plaque.



ÉTAPE 11

/ Prenez le support pour boîte d'allumettes (09) et fixez-le en place à l'aide d'une vis M6 x 0,12 po (12 mm) (K), d'une noix M6 (H), d'une rondelle élastique (D) et d'une rondelle plate (E). Accrochez le support pour boîte d'allumettes sur la vis (K). Le support est maintenant terminé.

/ Branchez un tuyau approuvé et/ou un régulateur au manifold d'entrée de gaz (si ce n'est pas déjà fait). Placez la bombonne de gaz sur le support pour tablette inférieure D (07) et fixez-la en place à l'aide de la courroie pour bombonne (I). Maintenez-la fermement en place en ajustant la courroie pour bombonne (I). Branchez le régulateur à la bombonne de gaz et vérifiez la présence de fuites (conformément aux instructions de branchement des raccords de gaz). Vérifiez que tous les raccords du tuyau sont bien serrés, et que tous les boutons de commande sont en position fermée avant d'ouvrir l'alimentation en gaz et d'effectuer le test de fuites.



ENTRETIEN

Nous vous conseillons d'effectuer l'entretien qui suit tous les 12 mois ou avant d'utiliser votre barbecue au début de chaque saison de grillades.

Remarque : Assurez-vous que votre barbecue est froid avant de commencer à effectuer l'entretien.

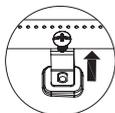
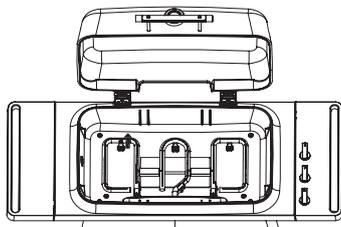
1. Assurez-vous que la zone autour de votre barbecue au gaz est exempte de matières combustibles, d'essence ou de liquides inflammables.
2. N'obstruez pas le flot d'air de combustion et de ventilation autour de votre barbecue au gaz.
3. Vérifiez et nettoyez les rails des brûleurs pour vous assurer que tous les orifices et les tubes des brûleurs ne contiennent pas de nids d'insectes ou de toiles d'araignées. Un tube bloqué pourrait causer un incendie sous l'appareil.

PROCÉDURE POUR LES BARBECUES FURNACE : RETIRER LES TUBES DES BRÛLEURS

Remarque : Veuillez remarquer que vous devez enlever les plaques du barbecue avant de pouvoir enlever les tubes des brûleurs.

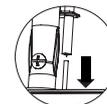
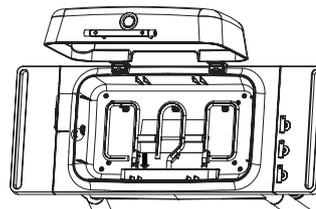
ÉTAPE 1

/ Enlevez les 3 vis à tête Phillips.



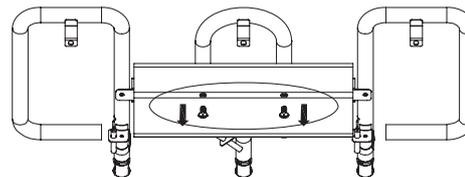
ÉTAPE 2

/ Faites glisser les brûleurs vers l'arrière du barbecue, déconnectez les câbles d'allumage des brûleurs et sortez le rail des brûleurs du barbecue au gaz.

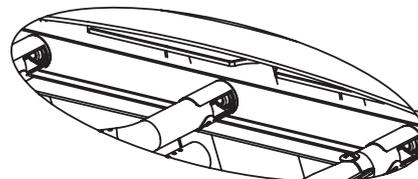


ÉTAPE 3

/ Inspectez les brûleurs pour vous assurer qu'ils ne sont pas obstrués par des nids ou des toiles d'insectes, ou d'autres blocages. Le tube et les orifices des brûleurs peuvent être nettoyés au besoin à l'aide d'un petit bout de fil.



Pour remplacer les brûleurs, refaites les étapes ci-dessous dans l'ordre inverse. Assurez-vous que les brûleurs sont bien positionnés sur les soupapes de contrôle du gaz.

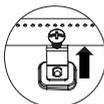
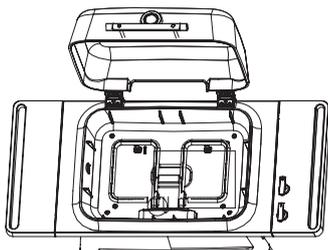


PROCÉDURE POUR LES BARBECUES FORCE : RETIRER LES TUBES DES BRÛLEURS

Remarque : Veuillez remarquer que vous devez enlever les plaques du barbecue avant de pouvoir enlever les tubes des brûleurs.

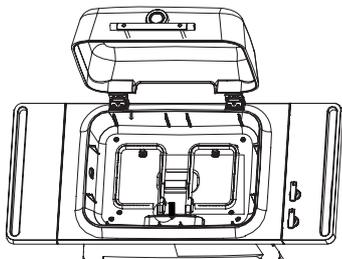
ÉTAPE 1

/ Enlevez les 2 vis à tête Phillips.



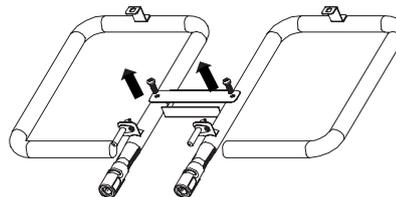
ÉTAPE 2

/ Faites glisser les brûleurs vers l'arrière du barbecue, déconnectez les câbles d'allumage des brûleurs et sortez le rail des brûleurs du barbecue au gaz.

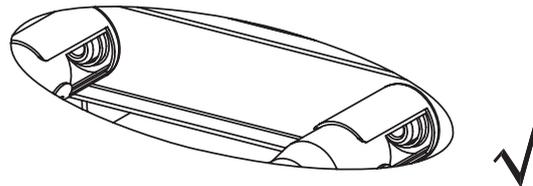


ÉTAPE 3

/ Inspectez les brûleurs pour vous assurer qu'ils ne sont pas obstrués par des nids ou des toiles d'insectes, ou d'autres blocages. Le tube et les orifices des brûleurs peuvent être nettoyés au besoin à l'aide d'un petit bout de fil.



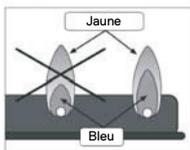
Pour remplacer les brûleurs, refaites les étapes ci-dessous dans l'ordre inverse. Assurez-vous que les brûleurs sont bien positionnés sur les soupapes de contrôle du gaz.



VÉRIFICATION DE LA STABILITÉ DE LA FLAMME DES BRÛLEURS :

Vérifiez visuellement le bon fonctionnement de la flamme des brûleurs lorsque l'appareil est en train de fonctionner en inspectant la ou les flammes de chaque brûleur alors que les plaques de cuisson et les grilles sont enlevées. Une bonne flamme devrait être bleue et sa pointe devrait être jaunâtre.

Remarque : Prenez garde, lorsque vous vérifiez le bon fonctionnement du brûleur, à ne pas vous pencher dans la flamme. Le non-respect de cette consigne pourrait entraîner des blessures.



NETTOYAGE DE VOTRE BARBECUE AU GAZ :

Il est recommandé de nettoyer votre barbecue au gaz uniquement à l'aide d'une solution nettoyante liquide douce. Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs ou à base de solvant puisqu'ils pourraient endommager son fini et annuler la garantie.

Remarque : Avant de nettoyer votre barbecue, assurez-vous qu'il est refroidi. **BRÛLEUR** Nettoyez la partie externe des brûleurs avec une brosse dure pour enlever la rouille et la saleté. Assurez-vous que tous les orifices sont ouverts.

APPROVISIONNEMENT EN GAZ

TEST DE FUITES GÉNÉRAL : Bien que les raccords de gaz du barbecue soient soumis à un test de fuites avant d'être expédiés, un test de fuites complet doit être effectué sur le site d'installation. Avant chaque utilisation, vérifiez la présence de fuites au niveau des raccords et connexions en suivant les procédures ci-dessous. Si vous détectez une odeur de gaz à quelque moment que ce soit, vérifiez immédiatement l'ensemble du système pour détecter toute fuite.

AVANT D'EFFECTUER LE TEST : Assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été enlevé de sur le barbecue.

Préparez une solution constituée d'une part de détergent liquide et d'une part d'eau. Vous aurez besoin d'un flacon pulvérisateur, ainsi que d'une brosse ou d'une guenille pour appliquer la solution sur les raccords. Lors du premier test, assurez-vous que la bombonne de propane liquide est pleine.

LE TEST

1. Placez les valves des brûleurs en position fermée.
2. Tournez la valve de la bombonne de propane liquide dans le sens antihoraire pour l'ouvrir.
3. Appliquez la solution savonneuse sur tous les raccords de gaz. Des bulles de savon apparaîtront en cas de fuite.
4. Si une fuite est détectée, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et serrez les raccords qui fuient.
5. Ouvrez à nouveau l'alimentation en gaz et revérifiez la présence de fuites.
6. S'il y a encore des fuites à l'un ou l'autre des raccords, coupez l'alimentation en gaz et contactez le service à la clientèle à everdurebyheston.com.
7. Si le tuyau présente des signes d'usure ou d'abrasion excessive, ou s'il est coupé, il doit être remplacé avant d'utiliser l'appareil de cuisson extérieure au gaz. Seules des pièces recommandées par le fabricant doivent être utilisées lors de la réparation ou de l'entretien du barbecue. Toute substitution annulera la garantie.

BARBECUE ET COUVERCLE

Nettoyez les surfaces externes du barbecue et du couvercle avec un chiffon propre.

SUPPORT

1. Vérifiez que toutes les fixations sont bien serrées. Resserrez-les au besoin pour assurer la rigidité de la structure.
2. Nettoyez le support du barbecue avec un chiffon propre. Ajoutez un peu d'huile ou de graisse sur toutes les pièces mobiles.

Si le barbecue est installé sur le support, vérifiez que les vis qui les retiennent ensemble sont toutes installées et bien serrées. Vous pouvez réduire l'usure de ce barbecue en utilisant une housse pour barbecue et en le rangeant à l'abri des éléments lorsque vous ne l'utilisez pas.

LISTE DE PIÈCES : BARBECUES FORCE^{MC}

	NOM DE LA PIÈCE	QTÉ
1	Couvercle E2G3 (orange)	1
	Couvercle E2G3 (graphite)	1
	Couvercle E2G3 (noir)	1
2	Panneau de jauge de température	1
3	Jauge de température	1
4	Espaceur pour poignée de couvercle	2
5	Poignée de couvercle	1
6	Charnière	2
7	Brûleur droit (E2G3)	1
8	Trousse de quincaillerie (non illustrée)	1
9	Châssis du barbecue (E2G3)	1
10	Bouton de commande	2
11	Panneau du bouton de commande	2
12	Tablette droite (E2G3)	1
13	Boîte de raccordement d'allumage du gaz (E2G3)	1
14	Électrode (E2G3)	2
15	Brûleur gauche (E2G3)	1
16	Grille ouverte (E2G3)	2
17	Ressort de tablette	2
18	Tablette gauche	1
19	Support d'injecteur (E2G3)	1
20	Boîtier d'injecteur	2

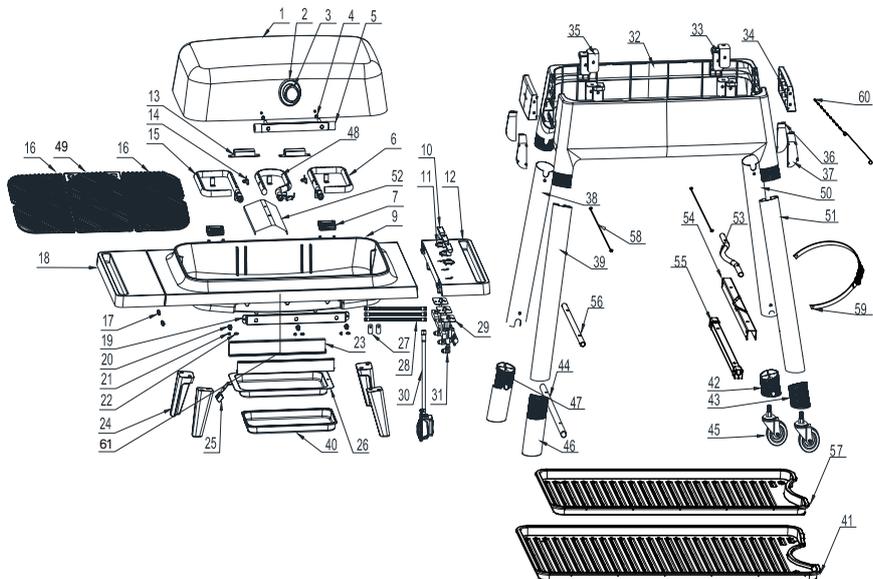
21	Injecteur (E2G3)	2
22	Noix du boîtier d'injecteur (E2G3)	2
23	Support du bac de récupération des graisses (E2G3)	2
24	Pied du châssis du barbecue	4
25	Couvercle de poignée du bac de récupération des graisses	1
26	Bac de récupération des graisses	1
27	Support du tube de gaz	2
28	Tube de gaz (E2G3)	2
29	Support de valve	2
30	Tuyau/régulateur	1
31	Ensemble valves et manifold de gaz (E2G3)	1
32	Panneau supérieur avant/arrière du support (E2G3)	2
33	Support d'espaceur supérieur du support pour barbecue	4
34	Panneau latéral supérieur du support	2
35	Support d'espaceur	4
36	Bouchon arr. dr./av. g. supérieur du support	2
37	Bouchon arr. g./av. dr. supérieur du support	2
38	Patte av. g.	1
39	Patte arr. g.	1
40	Plateau de papier d'aluminium jetable	1
41	Tablette inférieure (E2G3)	1
42	Bouchon de patte arr. dr.	1

LISTE DE PIÈCES : BARBECUES FURNACE^{MC}

	PART NAME	QTY
1	Couvercle E3G3 (orange)	1
	Couvercle E3G3 (graphite)	1
	Couvercle E3G3 (noir)	1
2	Panneau de jauge de température	1
3	Jauge de température	1
4	Espaceur pour poignée de couvercle	2
5	Poignée de couvercle	1
6	Brûleur droit (E3G3)	1
7	Charnière	2
8	Trousse de quincaillerie (non illustrée)	1
9	Châssis du barbecue (E3G3)	1
10	Bouton de commande	3
11	Panneau du bouton de commande	3
12	Tablette droite (E3G3)	1
13	Boîte de raccordement d'allumage du gaz (E3G3)	2
14	Électrode (E3G3)	3
15	Brûleur gauche (E3G3)	1
16	Grille ouverte (E3G3)	2
17	Ressort de tablette	2
18	Tablette gauche	1
19	Support d'injecteur (E3G3)	1

20	Boîtier d'injecteur	3
21	Injecteur (E3G3)	3
22	Noix du boîtier d'injecteur	3
23	Support du bac de récupération des graisses (E3G3)	2
24	Pied du châssis du barbecue	4
25	Couvercle de poignée du bac de récupération des graisses	1
26	Bac de récupération des graisses	1
27	Support du tube de gaz	2
28	Tube de gaz (E3G3)	3
29	Support de valve	2
30	Tuyau/régulateur	1
31	Ensemble valves et manifold de gaz (E3G3)	1
32	Panneau supérieur avant/arrière du support (E3G3)	2
33	Support d'espaceur supérieur du support pour barbecue	4
34	Panneau latéral supérieur du support	2
35	Support d'espaceur	4
36	Bouchon arr. dr./av. g. supérieur du support	2
37	Bouchon arr. g./av. dr. supérieur du support	2
38	Patte av. g.	1
39	Patte arr. g.	1

40	Plateau de papier d'aluminium jetable	1
41	Tablette inférieure (E3G3)	1
42	Bouchon de patte arr. dr.	1
43	Bouchon de patte av. dr.	1
44	Support pour tablette inférieure G	1
45	Roulette pivotante	2
46	Pied av. g.	1
47	Pied arr. g.	1
48	Brûleur central (E3G3)	1
49	Grille ouverte centrale (E3G3)	1
50	Patte av. dr.	1
51	Patte arr. dr.	1
52	Chicane	1
53	Support pour tablette supérieure D	1
54	Support pour tablette inférieure D (externe)	1
55	Support pour tablette inférieure D (interne)	1
56	Support pour tablette supérieure G	1
57	Tablette supérieure	1
58	Fil d'aluminium	2
59	Courroie pour bombonne	1
60	Support pour boîte d'allumettes	1
61	Insigne du logo	1



ACCESSOIRES OPTIONNELS : ACCESSOIRES DE CUISSON

Consultez le everdurebyheston.com/international pour voir notre gamme complète d'accessoires

FORCE™

2 BURNER
GAS BARBEQUE



E2G30



E2G3G



E2G3B

FURNACE™

3 BURNER
GAS BARBEQUE



E3G30



E3G3G



E3G3B

everdure
by heston blumenthal

everdurebyheston.com