KORFLAME
FIREPLACE & OUTDOOR KITCHEN

NOTICE D'UTILISATION

Cuisines extérieures

Sécurité, installation, utilisation et entretien des ensembles, îlots et modules de cuisine extérieure Pure, y compris le barbecue à gaz GPL Pure Cook.



Lisez entièrement cette notice avant d'installer ou d'utiliser la cuisine extérieure et conservez-la pour pouvoir la consulter ultérieurement. FR

1 Consignes de sécurité

À utiliser uniquement à l'extérieur.
N'utilisez jamais le barbecue à gaz à l'intérieur, dans un garage, une tente, une caravane ou tout autre espace clos. Le gaz qui brûle sans apport suffisant d'air frais produit du monoxyde de carbone, un gaz mortel.

Qui peut utiliser le barbecue

- Le barbecue ne doit pas être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant de connaissances, sauf si elles ont lu cette notice et comprennent les dangers encourus.
- Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Tenez les enfants et les animaux à l'écart pendant l'utilisation du barbecue et pendant son refroidissement.
- Ne laissez jamais le barbecue allumé sans surveillance.
- Portez des gants résistant à la chaleur pour manipuler le couvercle, les grilles et le bac à graisse.
- N'utilisez pas le barbecue sous l'influence de l'alcool ou de médicaments qui diminuent la vigilance.

Emplacement et utilisation

- Installez la cuisine à l'extérieur, en plein air. Une pergola ou un toit est autorisé si l'espace reste ouvert et que l'air circule librement.
- Tenez le barbecue éloigné de tout ce qui peut prendre feu. Ne stockez pas d'essence, de solvants ou d'autres matières inflammables dans la cuisine ou à proximité.
- Ne déplacez ni le barbecue ni la cuisine lorsque le barbecue est allumé ou chaud.
- N'utilisez que du GPL dans le barbecue. N'utilisez ni charbon de bois, ni bois, ni aucun autre combustible.
- Ne modifiez pas le barbecue, ses brûleurs, ses robinets ou ses injecteurs.

Si vous sentez une odeur de gaz

1. Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
2. Mettez tous les boutons de commande sur arrêt.
3. Éteignez toute flamme nue. N'actionnez pas d'interrupteur électrique et n'utilisez pas de téléphone à proximité du barbecue.
4. Ouvrez le couvercle et laissez le gaz se dissiper.
5. Vérifiez l'étanchéité des raccords avec de l'eau savonneuse (voir Raccordement au gaz). Si l'odeur persiste, n'utilisez pas le barbecue et contactez votre revendeur.

2 Raccordement au gaz

Le barbecue à gaz Pure Cook est certifié pour le GPL et réglé en usine pour une pression d'alimentation. Raccordez-le uniquement au gaz et à la pression indiqués sur la plaque signalétique.

Barbecue Pure Cook	Valeur
Catégorie d'appareil	I3B/P
Gaz	GPL (butane, propane ou leurs mélanges)
Pression d'alimentation	29 mbar ou 50 mbar, selon la plaque signalétique
Débit calorifique nominal	12 kW au total (4 brûleurs × 3 kW)
Diamètre des injecteurs	0,92 mm à 29 mbar · 0,85 mm à 50 mbar
Certification	Examen UE de type GAR-2674-122101 Rev.01, organisme notifié 2674

Bouteille, détendeur et flexible

- Utilisez un détendeur à pression de sortie fixe, conforme à la plaque signalétique (29 ou 50 mbar) et à la réglementation de votre pays. Ne raccordez jamais le barbecue à une bouteille sans détendeur.
- Utilisez un flexible gaz homologué pour le GPL dans votre pays. Gardez-le aussi court que possible, sans pli ni torsion, et éloigné des parties chaudes du barbecue. Fixez les deux extrémités avec des colliers de serrage.
- Contrôlez le flexible avant chaque saison et à chaque changement de bouteille. Remplacez-le s'il est fissuré, durci ou endommagé, et au plus tard à la date limite réglementaire.
- Placez la bouteille debout et stable dans un endroit aéré, à l'abri de la chaleur et du soleil ; jamais en sous-sol, dans une cave ou dans un meuble fermé non ventilé.
- Changez la bouteille à l'extérieur, loin de toute flamme, boutons sur arrêt et robinet de la bouteille fermé.

Contrôle d'étanchéité

Effectuez un contrôle d'étanchéité après chaque raccordement ou changement de bouteille, ainsi qu'au début de chaque saison. Ne recherchez jamais une fuite avec une flamme.

1. Vérifiez que tous les boutons de commande sont sur arrêt.

2. Appliquez au pinceau de l'eau savonneuse (liquide vaisselle et eau) sur le détendeur, le flexible et les deux raccords.
3. Ouvrez le robinet de la bouteille.
4. Des bulles signalent une fuite : fermez le robinet de la bouteille, resserrez ou remplacez la pièce, puis refaites le contrôle. N'utilisez pas le barbecue tant que des bulles apparaissent.
5. Rincez l'eau savonneuse à l'eau claire et séchez.

3 Installation

Emplacement

- Posez la cuisine sur un sol ferme, plan et porteur (terrasse dallée, dalle en béton). Les modules doivent être de niveau et stables.
- Laissez suffisamment d'espace libre autour de la cuisine pour ouvrir complètement les portes et les tiroirs et accéder facilement au robinet de la bouteille de gaz.
- N'installez pas le barbecue sous des branches basses, des stores ou d'autres matériaux combustibles. Respectez la réglementation locale en matière de construction et d'incendie.
- Commandez la cuisine avant de préparer l'emplacement, afin de pouvoir prendre les cotes sur le produit lui-même.

Modules et raccordements

- Placez les modules côte à côte dans l'ordre prévu et vérifiez que les plans de travail sont alignés et de niveau.
- Si le barbecue Pure Cook est encastré dans un plan de travail, réalisez la découpe aux dimensions fournies par Korflame et laissez libre la ventilation propre au barbecue.
- L'arrivée et l'évacuation d'eau du module évier doivent être raccordées par un plombier qualifié conformément à la réglementation locale.
- Branchez réfrigérateurs, caves à vin et lave-vaisselle sur une prise étanche reliée à la terre, protégée par un différentiel et installée par un électricien qualifié.
- Tenez les câbles électriques et les conduites d'eau éloignés du barbecue et du flexible gaz.

Appareils encastrés
Les réfrigérateurs, caves à vin, lave-vaisselle et robinets proviennent d'autres fabricants ; installez-les, utilisez-les et entretenez-les selon leurs propres notices.

4 Utilisation du barbecue

Le barbecue Pure Cook comporte quatre brûleurs, chacun avec son propre bouton de commande, une surface de cuisson de 85 × 49 cm avec une grille en fonte et deux grilles en fil, une grille de maintien au chaud, un bac à graisse amovible et un thermomètre de couvercle gradué jusqu'à 400 °C.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les emballages et films de protection du barbecue et des modules.
- Vérifiez que les brûleurs, les grilles et le bac à graisse sont en place.
- Effectuez un contrôle d'étanchéité (voir Raccordement au gaz).

Allumage

1. **Ouvrez toujours le couvercle avant l'allumage.** Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue.
2. Vérifiez que tous les boutons de commande sont sur arrêt, puis ouvrez le robinet de la bouteille.
3. Enfoncez le bouton d'un brûleur et tournez-le sur la position grande flamme ; maintenez-le enfoncé jusqu'à l'allumage du brûleur.
4. Vérifiez à travers les grilles que la flamme brûle sur toute la longueur du brûleur.
5. Allumez les autres brûleurs un par un de la même manière.
6. Si un brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, mettez son bouton sur arrêt, attendez **au moins 5 minutes** couvercle ouvert que le gaz se dissipe, puis réessayez.

Cuisson et extinction

- Réglez la chaleur avec le bouton de chaque brûleur. Surveillez le thermomètre lors de la cuisson couvercle fermé.
- Laissez le bac à graisse en place pendant la cuisson et ne laissez pas la graisse s'y accumuler : un bac plein peut prendre feu.
- Si la flamme s'éteint pendant la cuisson, mettez le bouton sur arrêt et attendez au moins 5 minutes avant de rallumer.
- Pour éteindre, mettez tous les boutons sur arrêt, puis **fermez le robinet de la bouteille**.
- Laissez le barbecue refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le couvrir.

5 Entretien

Barbecue

- Brossez les grilles encore tièdes, une fois le barbecue éteint. Lavez-les si nécessaire à l'eau chaude savonneuse et séchez-les. Huilez légèrement la grille en fonte pour la protéger.
- Videz et nettoyez le bac à graisse après chaque utilisation.
- Maintenez propres les orifices des brûleurs. Les araignées et les insectes peuvent obstruer les tubes des brûleurs et les injecteurs, surtout après une période d'inutilisation ; nettoyez-les avant la première utilisation de la saison.

Plans de travail (HPL)

- Ne posez pas de casseroles, grilles ou plaques chaudes directement sur le plan de travail ; utilisez un dessous-de-plat.
- Ne coupez pas directement sur le plan de travail ; utilisez une planche à découper.
- Nettoyez avec un chiffon doux, de l'eau et un détergent doux. N'utilisez ni éponges abrasives, ni poudres à récurer, ni solvants.

Inox et meubles laqués

- Les pièces en inox sont en acier inoxydable 304 et résistent à la pluie, à la neige et à la corrosion. Nettoyez-les avec un chiffon doux dans le sens du brossage ; n'utilisez ni laine d'acier, ni eau de Javel, ni nettoyants abrasifs.
- Près de la mer ou d'une piscine, le sel et le chlore peuvent laisser des points de rouille. Nettoyez régulièrement avec une pâte d'entretien pour inox et de l'eau potable, puis séchez.
- Nettoyez les meubles laqués à l'eau additionnée d'un détergent doux et séchez-les.

Hiver et longues périodes d'inutilisation

- Fermez le robinet de la bouteille, débranchez la bouteille et stockez-la debout à l'extérieur, dans un endroit aéré, jamais à l'intérieur.
- Avant les gelées, coupez l'arrivée d'eau de l'évier et purgez le robinet et les conduites. Pour les réfrigérateurs, caves à vin et lave-vaisselle, suivez les notices des appareils.
- Nettoyez et séchez la cuisine, puis protégez-la avec une housse respirante une fois le barbecue refroidi.

6 Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le brûleur ne s'allume pas	Bouteille vide ou robinet fermé ; air dans le flexible après un changement de bouteille	Vérifiez la bouteille et ouvrez le robinet ; réessayez après 5 minutes d'attente
Le brûleur ne s'allume pas	Allumeur ou orifice du brûleur sale ou mouillé	Laissez sécher ; nettoyez la pointe de l'allumeur et les orifices du brûleur
Flamme faible ou irrégulière	Tube du brûleur ou injecteur obstrué par des insectes ou de la graisse	Nettoyez le tube et les orifices du brûleur ; si le problème persiste, contactez votre revendeur
Flamme faible sur tous les brûleurs	Détendeur défectueux ou inadapté, ou bouteille presque vide	Utilisez un détendeur conforme à la plaque signalétique ; changez la bouteille
Flammes jaunes qui noircissent	Brûleur ou entrée d'air sale	Nettoyez les brûleurs ; si le problème persiste, contactez votre revendeur
Flambées	Accumulation de graisse sur les grilles ou dans le bac	Nettoyez les grilles et videz le bac à graisse
Odeur de gaz	Fuite à un raccord ou flexible endommagé	Suivez « Si vous sentez une odeur de gaz » ; effectuez un contrôle d'étanchéité
Points de rouille sur l'inox	Dépôts de sel ou de chlore	Nettoyez avec une pâte d'entretien pour inox et de l'eau potable, puis séchez

En cas de panne que vous ne pouvez pas résoudre, cessez d'utiliser le barbecue, fermez le robinet de la bouteille et contactez votre revendeur. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine Korflame.