

# TrendLine

## Gas-Räucherofen Meran

GTIN: 2076914033456

### **Kurzanleitung Zündung** **Technische Daten**

Bewahren Sie die Kurzanleitung zum späteren Nachschlagen auf.



Globus Fachmärkte GmbH & Co. KG  
Zeichenstraße 8  
66333 Völklingen Germany  
Herstelleradresse und Order-Nr. aufbewahren!

## VORWORT

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie sich bitte die allgemeine Bedienungsanleitung sowie die dazugehörigen **Sicherheitshinweise** sorgfältig durch.

## BEDIENKONSOLE / HANDHABUNG DER STEUERUNG

### Gas-Räucherofen MERAN

Bei diesem Gerät handelt es sich um einen Ofen zum langsamen Garen des Grillgutes bei niedrigen Temperaturen über einen längeren Zeitraum (Niedertemperaturgaren).

Sie können also in diesem Gerät nicht nur räuchern, sondern auch alle möglichen Gerichte **backen und schmoren!**

Das Gargut kann während dieses Garverfahrens zusätzlich mit Rauch aromatisiert werden, um geschmacklich die Zubereitung in einem Holzkohle- oder Holz-Smoker zu simulieren.

Desweiteren verfügt das Gerät über eine Wasserschale, die folgende Funktionen hat:

1. Die Schale dient als Widerstand für die am Brenner erzeugte Hitze.  
Die Wärme bewegt sich am Rand des Gerätes hoch und verteilt sich optimal im Garraum.
2. Die Schale dient als Hitzeschild, das Gargut wird keiner direkten Hitze ausgesetzt.
3. Das verdunstende Wasser sorgt für hohe Luftfeuchte im Garraum, dadurch wird das Austrocknen des Gargutes verhindert.

Die Wasserschale wird mit Wasser gefüllt und in die dafür vorgesehene Halterung über dem Brenner und über der Schale für Räucherspäne platziert. Bei Bedarf wird Wasser nachgefüllt. Das Gerät darf ohne Wasserfüllung nicht in Betrieb genommen werden.

### Achtung Verbrennungsgefahr!

Um das Berühren von heißen Teilen zu vermeiden, sollte eine Gießkanne mit langem Ausguss benutzt werden. Am Thermometer in der Tür kann die Temperatur der Räucherammer abgelesen werden. Tragen Sie keine weiten Kleidungsstücke in der Nähe des Gerätes! Fassen Sie keine Metallteile mit bloßen Händen an, während das Gerät in Betrieb ist. Bedienen Sie das Gerät nur mit geeigneten Handschuhen und Grillwerkzeugen.

Beim Räuchern werden Räucherchips in der Räucherschale verbrannt und die Räucherware in der Räucherammer aufgehängt bzw. aufgelegt.

Vor dem Anzünden werden die Räucherchips ggf. gewässert und die Schale inkl.

Räucherschalendeckel in der dafür vorgesehenen verchromten Halterung auf der untersten Ebene des Ofens direkt über dem Brenner platziert.

Insbesondere Buchenholz- und Obstbaumholzchips eignen sich ideal zum Räuchern. Es sollten ausschließlich Räucherchips, die speziell zum Räuchern geeignet sind, aus dem Fachhandel benutzt werden.

Wenn Fisch oder Fleisch als Räucherware verwendet wird, sollte die Ware vor dem Räuchern für mehrere Stunden in eine Mischung aus Wasser, Salz und Gewürzen gelegt werden. Bevor geräuchert wird muss die Ware dann gut trocknen. Für große Fleischstücke sollte eine Garzeit von ca. 60 Minuten je 500g angesetzt werden. Bevor das Räuchergut entnommen wird, sollte man prüfen, ob es gegart ist. Bei Fleisch kann dies mit Hilfe des Thermometers überprüft werden. Bei Fisch wird der Garzustand anhand der Rückenflosse geprüft, lässt sich die Flosse leicht abziehen, ist der Fisch gar.

Während dem Räuchern sollte darauf geachtet werden, dass alle Türen geschlossen bleiben, damit der Rauch nicht zu schnell entweicht. Die Zu- und Abluftregler lassen sich jedoch nicht vollständig verschließen, um einen ausreichenden Luftaustausch zu gewährleisten. Dabei handelt es sich um eine gesetzliche Vorgabe für gasbetriebene Geräte!

Die Temperatur im Garraum lässt sich auf 3 Arten regulieren:

1. Die Gaszufuhr selbst ist regelbar.
2. Die Luftzufuhr „unten seitlich“ ist regelbar, wird diese geöffnet, „verdünnt“ die erhitzte Luft stark und kühlt dabei ab.
3. Die Luftzufuhr „oben an der Rückseite“ ist regelbar, wird diese weiter geöffnet, kann mehr Hitze entweichen und der Garraum kühlt ab.

Nachfolgend einige Richtwerte zum besseren Verständnis, in der Praxis ist dies stark abhängig von den Außentemperaturen, Windverhältnissen usw.:

**Warmräuchern bei max. 50°C:**

Gaszufuhr auf MIN - Zuluftregler unten auf - Abluftregler oben/hinten auf

**Heizräuchern oder Niedertemperaturgaren bei 60-120°C:**

Gaszufuhr auf MIN-mittig - Zuluftregler unten zu - Abluftregler oben/hinten zu

**Backen/Schmoren bei > 120°C:**

Gaszufuhr auf mittig-MAX - Zuluftregler unten zu - Abluftregler oben/hinten zu

**Zündung**

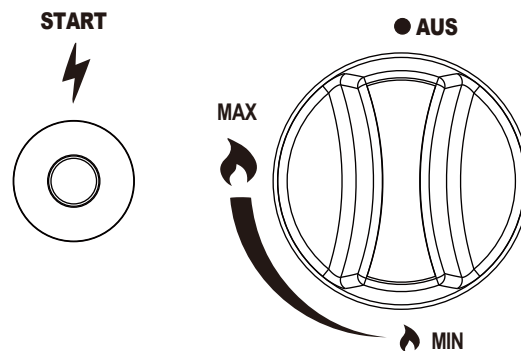
Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, prüfen Sie, dass:

- alle Sicherheitshinweise der allgemeinen Bedienungsanleitung genau eingehalten werden.
- der Grill windgeschützt auf einer ebenen und ausreichend großen Fläche steht und gegen ein Verschieben gesichert ist.

Prüfen Sie insbesondere, dass:

- das Gerät vollständig montiert ist.
- das Gerät einsatzbereit ist und keinerlei Defekte oder Schäden aufweist.
- die Gasflasche in einwandfreiem Zustand ist.
- Druckminderer und Gasflasche korrekt angeschlossen sind.
- das gesamte Gassystem dicht ist.
- die Gasflasche einen Mindestabstand von 60cm zum Räucherofen hat.
- die Wasserschale mit ausreichend Wasser befüllt ist.
- die Räucherbox mit Räucherchips befüllt ist.

## Zündanleitung



- Die Tür muss beim Start-Vorgang offen stehen. Den Räucherofen **niemals mit geschlossener Tür** anzünden.
- Stellen Sie sicher, dass alle Drehregler auf der Position **AUS** stehen.
- Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche.
- Drücken Sie den Drehregler und drehen ihn auf **MAX**.
- Drücken Sie jetzt den roten **START**-Knopf ggf. mehrfach bis der Brenner gezündet hat.
- Falls die Zündung nicht innerhalb von 5 Sekunden erfolgt ist, stellen Sie den Drehregler zurück auf die Position **AUS** und warten Sie 5 Minuten, bis Sie den Startvorgang wiederholen.
- Zum Ausschalten drehen Sie den Drehregler auf Position **AUS** und verschließen Sie das Gasflaschenventil.

### ACHTUNG - Bei Erstinbetriebnahme unbedingt beachten:

Wenn Sie Ihren Räucherofen das erste Mal in Betrieb nehmen, sollte er 45 bis 60 Minuten bei einer Temperatur von 80 °C mit Wasser und Räucherchips ohne Grillgut „eingebraunt“ werden. Somit härtet die lebensmittelechte Lackierung aus und eventuell vorhandene Produktionsrückstände werden vollständig verbrannt.

### Bei längerem Nichtgebrauch und Reinigung:

- Trennen Sie die Gasflasche vom Grill.
- Lagern Sie den Grill an einem sauberen und trockenen Ort. Decken Sie ihn idealerweise mit einer Abdeckhaube (als Zubehör erhältlich) ab, um ihn vor Nässe und anderen Witterungseinflüssen zu schützen.
- Das Gerät sollte nach jeder Benutzung gereinigt werden. Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdüner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

### WICHTIG:

Die Artikelnummer sowie die Order/Lot-Nummer sind wichtig für eine problemlose Abwicklung bei Rückfragen, bei Ersatzteilbestellungen und bei Garantieansprüchen. Bewahren Sie diese Daten daher bitte zusammen mit dem Kaufbeleg auf.

## TECHNISCHE DATEN / TYPENSCHILD

Höhe: 110 cm

Tiefe: 51 cm

Breite: 56 cm

Gewicht: ca. 18,5 kg

Gasflasche: 5 kg und 11 kg Gasflaschen können verwendet werden.



0063-21  
0063CT7097

Globus Fachmärkte  
GmbH & Co. KG  
Zeichenstraße 8  
66333 Völklingen Germany

*FossilLine*

TYP/MODELL:

**GAS-RÄUCHEROFEN**  
**Meran**  
**GTIN 2076914033456**

ORDER / LOT:  
**1.023.501 / 40-21**

Gerätekategorie / Catégorie d'appareil :	I3B/P(50)
Gasart / Type de gaz:	G30 BUTAN u. G31 PROPAN
Anschlussdruck / Pression de raccordement:	50mbar
Nennwärmebelastung / Charge thermique nominale:	4,50kW / 327g/h (G30)
Düsendurchmesser / Diamètre de buse:	0,94mm
ACHTUNG: Es darf nur ein 50mbar Druckminderer verbaut werden!	
ATTENTION: Seul un réducteur de pression de 50 mbar peut être installé!	
Eingestellt für folgende Bestimmungsländer: DE, LU	
Réglage pour les pays suivants : DE, LU	

**! ACHTUNG**

NUR IM FREIEN VERWENDEN: DER GASGRILL DARF NUR IM FREIEN AN GUT BELÜFTETEN ORTEN VERWENDET WERDEN. DER GEBRAUCH IN GESCHLOSSENEN RÄUMEN IST STRENG UNTERSAGT UND GEFÄHRLICH. **ACHTUNG: ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS SEIN. KINDER FERNHALTEN!** DREHEN SIE NACH DEM GEBRAUCH ALLE KONTROLLKNÖPFE AUF DIE „OFF“/„AUS“ POSITION UND DAS GASFLASCHENVENTIL ZU. DAS GERÄT MUSS WÄHREND DES BETRIEBES VON BRENNBAREN MATERIALIEN FERNGEHALTEN WERDEN. VERSICHERN SIE SICH, DASS SICH KEINE ENTZÜNDLICHEN GEGENSTÄNDE, MATERIALIEN ETC. IN DER NÄHE BZW. ÜBER DEM GASGRILL BEFINDEN. DAS GERÄT WÄHREND DES BETRIEBES NICHT BEWEGEN. NEHMEN SIE KEINE TECHNISCHEN ÄNDERUNGEN AN DEM GERÄT VOR. NACH GEBRAUCH DAS SCHLISSVENTIL DER GASFLASCHE SCHLIESSEN. DAS GERÄT NICHT VERÄNDERN! LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR INBETRIEBNAHME DES GERÄTES.

**! ATTENTION**

À UTILISER UNIQUEMENT EN EXTÉRIEUR: LE GRILL À GAZ DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT EN EXTÉRIEUR DANS DES LIEUX BIEN VENTILÉS. L'UTILISATION DANS DES LOCAUX FERMÉS EST FORMELLEMENT INTERDITE ET DANGEREUSE. **ATTENTION: LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES. TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS!** APRÈS UTILISATION, TOURNEZ TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE EN POSITION « ARRÊT/OFF » ET FERMEZ LA VANNE DE LA BOUTEILLE DE GAZ. L'APPAREIL DOIT ÊTRE MAINTENU À DISTANCE DES MATÉRIEAUX INFLAMMABLES PENDANT LE FONCTIONNEMENT. ASSUREZ-VOUS QU'AUCUN OBJET, MATÉRIAU INFLAMMABLE, ETC. NE SE TROUVE À PROXIMITÉ OU AU-DESSUS DU GRILL À GAZ. NE PAS DÉPLACER L'APPAREIL PENDANT LE FONCTIONNEMENT : NE PROCÉDEZ À AUCUNE MODIFICATION TECHNIQUE SUR L'APPAREIL. APRÈS UTILISATION, FERMER LA VANNE DE FERMETURE DE LA BOUTEILLE DE GAZ. NE PAS MODIFIER L'APPAREIL! CONSULTEZ LE MANUEL D'UTILISATION AVANT LA MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL.

*TrendLine*

## Fumoir à Gaz Meran

GTIN: 2076914033456

### **Guide court pour l'allumage Caractéristiques techniques**

Conservez ce Guide de démarrage pour référence future.



Globus Fachmärkte GmbH & Co. KG  
Zechenstraße 8  
D-66333 Völklingen

## AVERTISSEMENT

Veillez lire attentivement le manuel d'utilisation et les **consignes de sécurité** qui s'y rapportent avant de mettre l'appareil en marche.

## FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE

### Fumoir à gaz MERAN

Cet appareil est un fumoir destiné à effectuer des cuissons lentes et longues à basse température (cuisson à basse température).

Vous pouvez donc non seulement y fumer des aliments, mais aussi y faire **cuire et braiser** tous les plats possibles et imaginables !

Il permet d'apporter une saveur fumée aux aliments durant la cuisson afin de reproduire le goût obtenu avec un fumoir au charbon de bois ou au bois.

L'appareil est également équipé d'un bac à eau dont les fonctions sont les suivantes :

1. Le bac fait obstacle à la chaleur produite au niveau du brûleur.  
La chaleur remonte ainsi le long des parois de l'appareil et se répartit de façon optimale dans l'espace de cuisson ;
2. Le bac sert de bouclier, empêchant les aliments d'être exposés à la chaleur directe ;
3. L'eau qui s'évapore garantit un taux d'humidité élevé dans l'appareil. Ainsi, les aliments ne se dessèchent pas.

Le bac à eau doit être rempli d'eau et placé dans le support prévu à cet effet au-dessus du brûleur et du bac à copeaux. Vous pouvez recharger le bac en eau si cela est nécessaire. Ne mettez pas l'appareil en marche sans avoir rempli le bac à eau.

### Attention : risque de brûlure !

Utilisez un arrosoir équipé d'un bec long afin de ne pas vous brûler sur les parties brûlantes de l'appareil. Le thermomètre intégré à la porte permet de connaître la température qu'il fait à l'intérieur du fumoir. Ne portez pas de vêtements amples à proximité de l'appareil. Ne saisissez pas de pièces métalliques à mains nues quand l'appareil fonctionne. Utilisez impérativement des gants et des ustensiles à barbecue adaptés lorsque vous utilisez l'appareil.

Durant le fumage des aliments, les copeaux de bois de fumage brûlent dans le bac prévu à cet effet et les aliments à fumer sont suspendus ou posés dans l'espace de fumage.

Les copeaux doivent le cas échéant être humidifiés avant d'être allumés et le bac à copeaux doit être placé dans le support chromé prévu à cet effet en bas du fumoir, juste au-dessus du brûleur. Les copeaux de bois de hêtre et d'arbres fruitiers sont idéaux pour fumer des aliments. Utilisez exclusivement des copeaux de bois appropriés pour le fumage. Vous en trouverez dans les commerces spécialisés.

Avant de fumer du poisson ou de la viande, faites-les mariner pendant plusieurs heures dans un mélange d'eau, de sel et d'épices. Puis, séchez-les minutieusement avant de les mettre à fumer. Pour les grosses pièces de viande, comptez environ 60 minutes de cuisson pour 500 g. Vérifiez que les aliments sont cuits avant de les enlever du fumoir. Pour la viande, vous pouvez vérifier la cuisson à l'aide d'un thermomètre. Pour le poisson, vérifiez la cuisson au niveau de la nageoire dorsale. Le poisson est cuit si elle se détache légèrement.

Durant le processus de fumage, veillez à ce que la porte reste fermée afin que la fumée ne s'échappe pas trop rapidement. Ne fermez pas complètement l'arrivée et la sortie d'air afin que l'air soit suffisamment renouvelé. Il s'agit d'une prescription légale pour les appareils à gaz.

Vous pouvez ajuster la température de cuisson de 3 manières différentes :

1. En réglant l'arrivée de gaz ;
2. En réglant l'arrivée d'air située en bas, sur le côté. Lorsqu'elle est ouverte, l'air chauffé se raréfie et refroidit ;
3. En réglant l'entrée d'air située en haut, à l'arrière. Il suffit de l'ouvrir plus grand pour laisser s'échapper davantage de chaleur et refroidir l'intérieur de l'espace de cuisson.

Vous trouverez ci-dessous quelques valeurs indicatives pouvant permettre de mieux comprendre la façon d'ajuster la température, même si cela dépend fortement des températures extérieures, du vent, etc. dans la pratique.

#### **Fumage à chaud à 50 °C max.**

Mettez l'arrivée de gaz sur MIN ; ouvrez l'arrivée d'air du bas ; ouvrez la sortie d'air en haut, derrière.

#### **Fumage à chaud ou cuisson à basse température à 60-120 °C**

Mettez l'arrivée de gaz à mi-chemin de MIN ; fermez l'arrivée d'air en bas ; fermez la sortie d'air en haut, derrière.

#### **Cuisson et braisage à plus de 120 °C**

Mettez l'arrivée de gaz au milieu de MAX ; fermez l'arrivée d'air en bas ; fermez la sortie d'air en haut, derrière.

#### **Allumage**

Avant de mettre l'appareil en marche, veuillez vérifier :

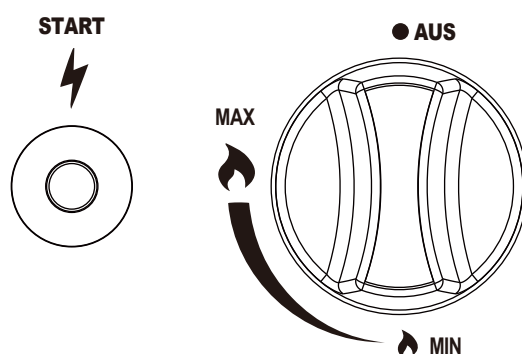
- que vous avez respecté les consignes de sécurité du manuel d'utilisation à la lettre ;
- que l'appareil est posé sur une surface plane, suffisamment grande et à l'abri du vent et qu'il ne peut pas glisser.

Vérifiez plus particulièrement que :

- toutes les pièces de l'appareil sont montées ;
- l'appareil est opérationnel et ne présente ni défaut ni détérioration ;
- la bouteille de gaz en bon état ;
- le détendeur et la bouteille de gaz sont correctement raccordés ;
- l'intégralité de l'installation au gaz est hermétique ;
- la bouteille de gaz se situe à au moins 60 cm du fumoir ;
- le bac à eau contient suffisamment d'eau ;
- le bac à copeaux est rempli de copeaux de bois de fumage.



## Instructions d'allumage



- Au début, la porte doit rester ouverte. **N'allumez pas** le fumoir avec la **porte fermée**.
- Vérifiez que tous les boutons rotatifs sont positionnés sur **AUS** (arrêt).
- Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz.
- Appuyez sur le bouton rotatif et tournez-le jusqu'à la position **MAX**.
- Maintenant, appuyez sur le bouton rouge **START** (marche), au besoin plusieurs fois jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, repositionnez le bouton rotatif sur **AUS** et attendez 5 minutes avant de recommencer le processus d'allumage.
- Pour éteindre l'appareil, positionnez le bouton rotation sur **AUS** et fermez le robinet de la bouteille de gaz.

### ATTENTION ! Consignes spécifiques à la première mise en marche

Si vous mettez le fumoir en route pour la première fois, faites-le fonctionner sans aliments pendant 45-60 min à 80 °C avec de l'eau et des copeaux de bois de fumage. Cette opération durcit la peinture à usage alimentaire et permet de brûler l'intégralité des éventuels résidus de production présents à l'intérieur de l'appareil.

### Démarche à suivre en cas de non-utilisation prolongée et pour tout nettoyage

- Débranchez la bouteille de gaz de l'appareil.
- Entreposez l'appareil dans un endroit propre et sec. Idéalement, couvrez-le avec une bâche (proposée comme accessoire) afin de le protéger de l'humidité et des changements de temps.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. N'utilisez pas de solvant ou de diluant pour enlever les taches. Ces produits sont dangereux pour la santé et ne doivent pas entrer en contact avec des aliments.

### IMPORTANT

La référence de l'article, le numéro de commande et le numéro de lot sont essentiels pour traiter votre dossier facilement en cas de questions, pour commander des pièces de rechange et pour demander à bénéficier de la garantie. Veillez à conserver ces informations avec la preuve d'achat.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES/PLAQUE SIGNALÉTIQUE

Hauteur : 110 cm

Profondeur : 51 cm

Largeur : 56 cm

Poids : env. 18,5 kg

Bouteille de gaz : compatible avec les bouteilles de gaz de 5 kg ou 11 kg.



0063-21  
0063CT7097

Globus Fachmärkte  
GmbH & Co. KG  
Zeichenstraße 8  
66333 Völklingen Germany

*FreudLine*

TYP/MODELL:

**GAS-RÄUCHEROFEN**  
**Meran**  
**GTIN 2076914033456**

ORDER / LOT:

**1.023.501 / 40-21**

Geräteklasse / Catégorie d'appareil : 13B/P(50)  
Gasart / Type de gaz: G30 BUTAN u. G31 PROPAN  
Anschlussdruck / Pression de raccordement: 50mbar  
Nennwärmebelastung / Charge thermique nominale: 4,50kW / 327g/h (G30)  
Düsendurchmesser / Diamètre de buse: 0,94mm  
ACHTUNG: Es darf nur ein 50mbar Druckminderer verbaut werden!  
ATTENTION: Seul un réducteur de pression de 50 mbar peut être installé!  
Eingestellt für folgende Bestimmungsländer: DE, LU  
Réglage pour les pays suivants : DE, LU



### ACHTUNG

NUR IM FREIEN VERWENDEN: DER GASGRILL DARF NUR IM FREIEN AN GUT BELÜFTETEN ORTEN VERWENDET WERDEN. DER GEBRAUCH IN GESCHLOSSENEN RÄUMEN IST STRENG UNTERSAGT UND GEFÄHRLICH. **ACHTUNG: ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS SEIN. KINDER FERNHALTEN!** DREHEN SIE NACH DEM GEBRAUCH ALLE KONTROLLKNÖPFE AUF DIE „OFF“/„AUS“ POSITION UND DAS GASFLASCHENVENTIL ZU. DAS GERÄT MUSS WÄHREND DES BETRIEBES VON BRENNBAREN MATERIALIEN FERNGEHALTEN WERDEN. VERSICHERN SIE SICH, DASS SICH KEINE ENTZÜNDLICHEN GEGENSTÄNDE, MATERIALIEN ETC. IN DER NÄHE BZW. ÜBER DEM GASGRILL BEFINDEN. DAS GERÄT WÄHREND DES BETRIEBES NICHT BEWEGEN. NEHMEN SIE KEINE TECHNISCHE ÄNDERUNGEN AN DEM GERÄT VOR. NACH GEBRAUCH DAS SCHLISSVENTIL DER GASFLASCHE SCHLIESSEN. DAS GERÄT NICHT VERÄNDERN! LESEN SIE DIE BETRIEBSANLEITUNG VOR INBETRIEBNAHME DES GERÄTES.



### ATTENTION

À UTILISER UNIQUEMENT EN EXTÉRIEUR: LE GRILL À GAZ DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT EN EXTÉRIEUR DANS DES LIEUX BIEN VENTILÉS. L'UTILISATION DANS DES LOCAUX FERMÉS EST FORMELLEMENT INTERDITE ET DANGEREUSE. **ATTENTION: LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES. TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS!** APRÈS UTILISATION, TOURNEZ TOUS LES BOUTONS DE COMMANDE EN POSITION « ARRÊT/OFF » ET FERMEZ LA VANNE DE LA BOUTEILLE DE GAZ. L'APPAREIL DOIT ÊTRE MAINTENU À DISTANCE DES MATÉRIAUX INFLAMMABLES PENDANT LE FONCTIONNEMENT. ASSUREZ-VOUS QU'AUCUN OBJET, MATÉRIAU INFLAMMABLE, ETC. NE SE TROUVE À PROXIMITÉ OU AU-DESSUS DU GRILL À GAZ. NE PAS DÉPLACER L'APPAREIL PENDANT LE FONCTIONNEMENT : NE PROCÉDEZ À AUCUNE MODIFICATION TECHNIQUE SUR L'APPAREIL. APRÈS UTILISATION, FERMER LA VANNE DE FERMETURE DE LA BOUTEILLE DE GAZ. NE PAS MODIFIER L'APPAREIL! CONSULTEZ LE MANUEL D'UTILISATION AVANT LA MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL.