

# TOMAHAWK 3.0

Grill à gaz

10033506



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

**KLARSTEIN**

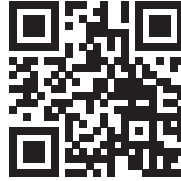
[www.klarstein.com](http://www.klarstein.com)

**CE** 2531-20



Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour accéder à la dernière version du mode d'emploi et à d'autres informations concernant le produit.



---

## SOMMAIRE

---

Fiche technique	4
Consignes de sécurité	5
Aperçu	6
Montage	7
Branchement de bouteille de gaz sur l'appareil	11
Détection de fuite	12
Allumage	13
Nettoyage et entretien	14
Identifications des problèmes	15
Informations sur le recyclage	16
Fabricant	16

## FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10033506			
Puissance calorifique totale	9,6 kW (699 g/h)			
Puissance calorifique du brûleur	3,2 kW (233 g/h) x 3			
Catégorie de gaz	I3 + (28-30/37) <input checked="" type="checkbox"/>		I3B/P (30) <input type="checkbox"/>	I3B/P (50) <input type="checkbox"/>
Gaz	Butane (G30)	Propane (G31)	Butane, propane et mélanges	
Pression de gaz	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Taille de la buse d'injection	0,85 mm	0,8 mm	0,85 mm	0,75 mm
Taille de la buse d'injection latérale	0,85 mm	0,8 mm	0,85 mm	0,75 mm
I3 + (28-30/37)	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV			
I3B/P (30)	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV			
I3B/P(37)	PL			
I3B/P (50)	AT, DE, CH, LU, SK			
Numéro d'identification	2531CS-0055			
Avis importants	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en garde: les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.</li> <li>• Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.</li> <li>• Utilisez l'appareil dans un endroit bien ventilé.</li> <li>• Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.</li> <li>• Couper l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz après utilisation.</li> </ul>			

Chal-Tec GmbH  
Wallstraße 16  
10179 Berlin  
Allemagne



---

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- Utilisation en extérieur uniquement
- Lisez les consignes d'utilisation
- Conservez le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.



### **MISE EN GUARD: risque d'incendie ou d'explosion**

Respectez les consignes

- Lisez le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
- Conservez le mode d'emploi pour vous y référer ultérieurement.
- Utilisez l'appareil à l'extérieur uniquement.
- Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Éloignez les enfants.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation.
- Après utilisation, fermez le robinet de la bouteille de gaz.
- Ne modifiez pas l'appareil.
- L'appareil en marche doit être tenu éloigné des substances inflammables.
- Le régulateur de pression et le tuyau doivent être correctement connectés à l'appareil. Utilisez une clé pour serrer l'écrou sur le filetage.
- Ne conservez aucune bouteille de gaz dans le chariot du barbecue pendant l'utilisation.
- Il est interdit de mettre des bouteilles de gaz dans l'appareil.

### **Si vous sentez une odeur de gaz**

1. Fermez le robinet de gaz sur la bouteille.
2. Éteignez toutes les flammes nues. N'utilisez pas d'appareils électriques.
3. Ventilez la zone.
4. Recherchez les fuites comme décrit dans le mode d'emploi.
5. Si l'odeur persiste, contactez le revendeur ou le fournisseur de gaz.

### **Précautions de sécurité**

1. Chaque fois que vous chargez une bouteille de gaz, vérifiez toutes les connexions.
2. Ne vérifiez jamais les fuites avec une allumette ou une flamme nue.
3. Ne conservez jamais d'essence ou d'autres vapeurs inflammables à proximité du barbecue à gaz.
4. Les bouteilles de gaz propane non connectées ne doivent pas être conservées à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

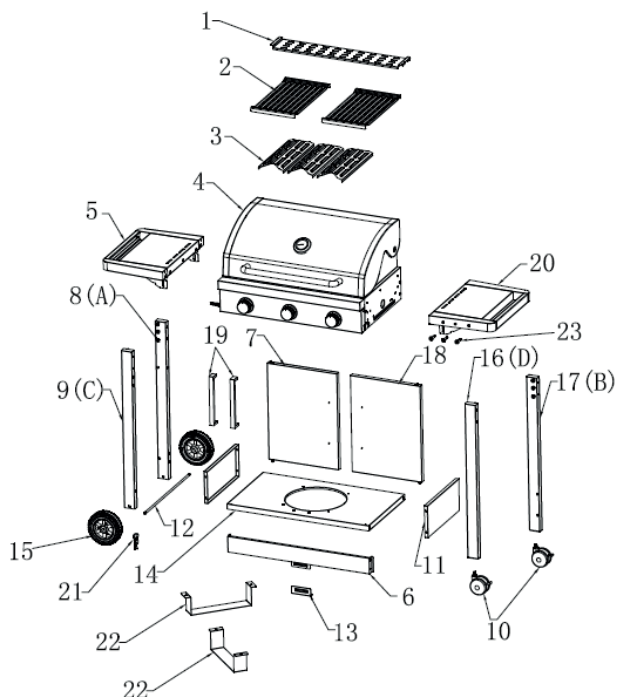
---

Remarques : Avant le montage, assurez-vous de retirer la protection en plastique.

---

- Assurez-vous que les ouvertures de ventilation du cylindre sont toujours dégagées.
- Procédez au remplacement de la bouteille de gaz loin de toute source d'inflammation.

## APERÇU



- |    |   |    |  |
|----|---|----|--|
| 1  | Grille de maintien au chaud, 1 x        | 15 | Roue en plastique (15,2 cm), 2 x       |
| 2  | Grille de cuisson, 2 x                  | 16 | Pied avant droit du chariot (D), 1 x   |
| 3  | Couvre-feu, 3 x                         | 17 | Pied arrière droit du chariot (B), 1 x |
| 4  | Boîtier, 1 x                            | 18 | Porte droite. 1 x                      |
| 5  | Tablette de gauche, 1 x                 | 19 | Poignée de porte, 1 x                  |
| 6  | Tablette de droite, 1 x                 | 20 | Pied de table droit, 1 x               |
| 7  | Porte gauche, 1 x                       | 21 | Goupille, 1 x                          |
| 8  | Pied arrière gauche du chariot (A), 1 x | 22 | Porte-bouteille de gaz, 2 x            |
| 9  | Pied avant droit du chariot (C), 1 x    | 23 | Cheville (M6)                          |
| 10 | Petite roue, 2 x                        |    |  |
| 11 | Côté du chariot, 2 x                    |    |  |
| 12 | Essieu, 1 x                             |    |  |
| 13 | Aimant, 1 x                             |    |  |
| 14 | Plaque de fond, 1 x                     |    |  |

## MONTAGE

MISE EN GARDE : Bien que tous les efforts aient été déployés pour éliminer les bords tranchants du barbecue, manipulez toutes les pièces avec soin pour éviter les blessures.

Outils nécessaires : un tournevis cruciforme ou un tournevis plat. Une clé ou une pince.

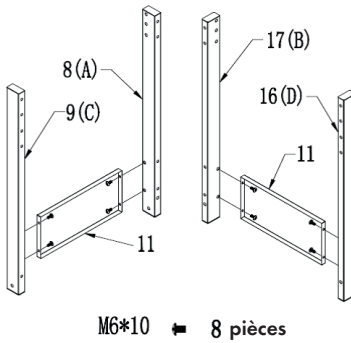
Assemblage :

Lisez attentivement le mode d'emploi avant de continuer. Choisissez un grand espace propre pour assembler le chariot.

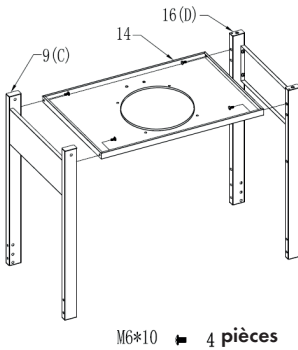
Regardez la liste des pièces fournies et les figures de montage. L'assemblage du barbecue comprend de nombreuses grandes pièces. 2 personnes sont nécessaires.

Remarque : Avant le montage, retirez le capuchon en plastique.

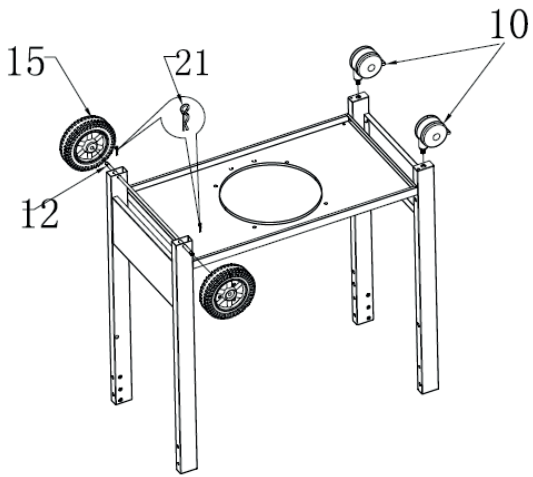
1



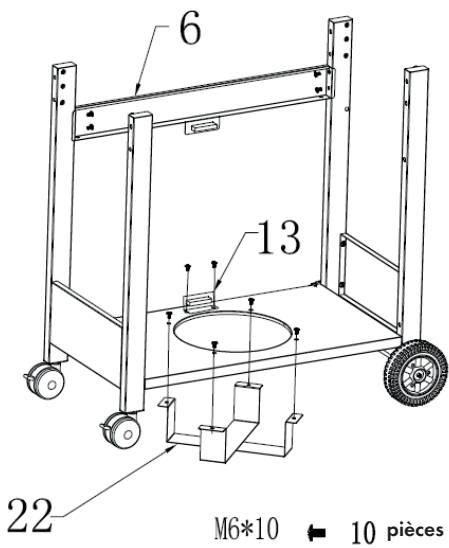
2



3

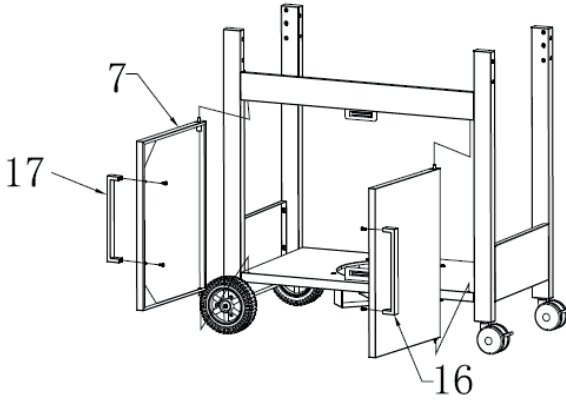


4



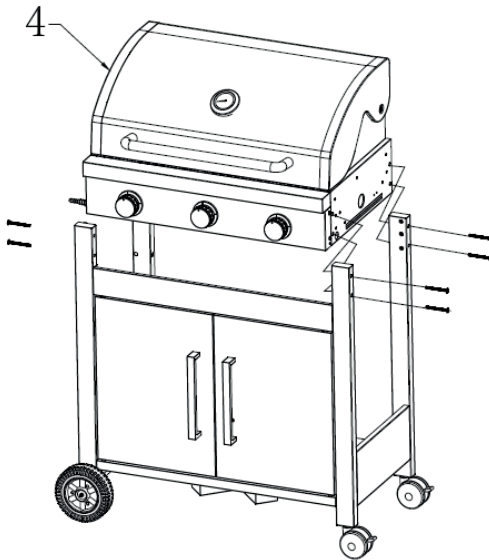


5



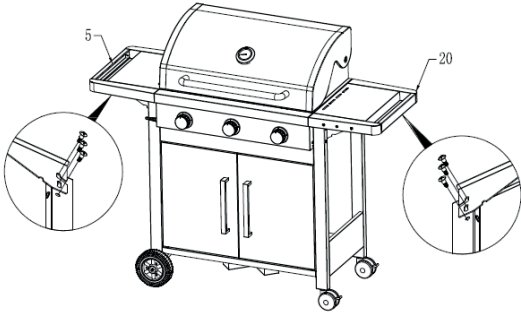
M4\*4 — 4 pièces

6



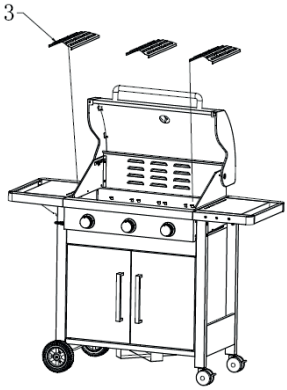
M6\*65 — 8 pièces

7

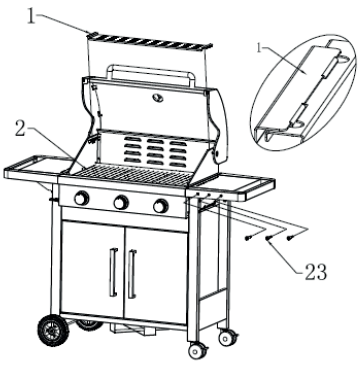


M6 → pièces

8



9



---

## BRANCHEMENT DE BOUTEILLE DE GAZ SUR L'APPAREIL

---

- Le barbecue à gaz peut être utilisé avec des bouteilles de gaz entre 11 kg et 15 kg. Le diamètre maximal doit être de 32 cm et la hauteur maximale de 60 cm. Suivez les informations techniques décrites dans le mode d'emploi. Demandez à votre revendeur local la bouteille de gaz appropriée.
- L'appareil est conçu pour être utilisé avec une bouteille de butane ou de propane basse pression avec un tuyau flexible raccordé à un régulateur de basse pression.
- Le tuyau doit être connecté au régulateur de pression et aux colliers de serrage. Assurez-vous que le tuyau n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Utilisez un régulateur de pression approprié et conforme aux normes EN 12864 et EN 16129. Le détendeur et le tuyau doivent être conformes à la réglementation locale.

### Régulateur de pression et tuyau

Utilisez uniquement des régulateurs de pression et des tuyaux adaptés au propane pour la pression spécifiée ci-dessus. L'espérance de vie d'un régulateur de pression est de 2 ans.

L'utilisation d'un mauvais régulateur de pression n'est pas sûre. Avant d'utiliser le barbecue, assurez-vous de disposer des bons accessoires.

Le tuyau doit être conforme à la norme européenne en vigueur et aux lois locales. Les flexibles usés ou endommagés doivent être remplacés. Assurez-vous que le tuyau n'est ni obstrué ni plié, et qu'il n'entre en contact avec aucune partie du barbecue lors du raccordement.

### Tuyaux flexibles

- Ne pliez pas le tuyau lorsque vous utilisez le barbecue. Le tuyau doit être conforme aux normes en vigueur. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m. En Finlande, la longueur ne doit pas dépasser 1,20 m.

### Conservation du barbecue

- Il est possible de ranger le barbecue à l'intérieur si la bouteille de gaz est débranchée du barbecue. Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, conservez-le dans son emballage d'origine dans un environnement non poussiéreux.

### Bouteille de gaz

- La bouteille de gaz ne doit pas être lâchée ou manipulée sans ménagement ! Si vous n'utilisez pas le barbecue, la bouteille de gaz doit être débranchée. Remettez le capuchon de protection après avoir débranché le barbecue. La bouteille de gaz doit être conservée à l'extérieur du barbecue.
- Toujours remplacer la bouteille de gaz dans un endroit bien ventilé, loin des sources d'ignition telles que les flammes, les étincelles ou les sources de chaleur.

- Les bouteilles de gaz doivent être stockées à l'extérieur, hors de la portée des enfants. Elles ne doivent jamais être conservées à une température supérieure à 50 °C. Ne pas entreposer de bouteille de gaz près des flammes, des veilleuses ou d'autres sources d'inflammation. Ne pas fumer
- Le barbecue à gaz est conçu pour une utilisation en extérieur, loin des matériaux combustibles.
- Il est essentiel de ne pas obstruer l'appareil en le recouvrant d'une autre structure, et de respecter une distance minimale de 1 m sur les côtés de l'appareil.
- Les ouvertures d'aération du barbecue ne doivent pas être obstruées. Le barbecue doit reposer sur une surface plane et stable. L'appareil doit être protégé des rayons directs du soleil et des gouttes d'eau (pluie).

#### **Branchement sur le barbecue**

- Avant utilisation, assurez-vous qu'il n'y a pas de dépôts ou d'impuretés sur le dessus de la bouteille de gaz, sur le régulateur de pression, les brûleurs et les injecteurs. Les araignées et les insectes peuvent nicher à l'ouverture du brûleur ou à la bouche du tuyau. Un brûleur encrassé peut provoquer un incendie sous l'appareil.
- Nettoyez les ouvertures du brûleur avec une brosse à tuyau robuste.
- Utilisez une clé pour fixer le tuyau sur le filetage du barbecue. Si vous remplacez le tuyau, il doit être fixé par des colliers sur le barbecue et sur le régulateur de pression. Débranchez le régulateur de pression de la bouteille de gaz si vous n'utilisez pas le barbecue (voir les instructions relatives au régulateur de pression).
- Le barbecue doit être installé dans un endroit bien ventilé. Ne pas gêner le flux d'air de combustion pendant l'utilisation.

---

## **DÉTECTION DE FUITE**

---

- Préparez 50-80 ml de solution pour détecter les fuites. Utilisez 1 part de savon et 3 parts d'eau.
- La vanne doit être sur OFF.
- Connectez le régulateur de pression à la bouteille de gaz et à la vanne d'entrée du brûleur. Vérifiez que les connexions sont sécurisées et laissez entrer le gaz en tournant la vanne sur ON.
- Répartissez la solution de savon sur le tuyau et sur tous les raccords. Si des bulles apparaissent, il y a une fuite que vous devez réparer. Testez à nouveau après avoir corrigé la source du problème.
- Fermez la bouteille de gaz après le test. Si vous trouvez une fuite et que vous ne pouvez pas la réparer, contactez un spécialiste.

---

## ALLUMAGE

---

1. Ouvrez le capot du barbecue avant d'essayer d'allumer les brûleurs.
2. Réglez tous les boutons sur la position OFF.
3. Connectez le régulateur de pression à la bouteille de gaz. Ouvrez l'alimentation en gaz du régulateur de pression. Effectuez le test d'étanchéité entre la bouteille de gaz et le régulateur de pression.
4. Appuyez sur le bouton avant gauche. Maintenez le bouton enfoncé tout en le tournant dans le sens antihoraire vers HIGH (vous entendrez un clic). Cela allume le brûleur de gauche. Vérifiez que le brûleur s'est allumé. Sinon, répétez le processus.
5. Si le brûleur ne s'est pas allumé après une nouvelle tentative, attendez 5 minutes et répétez l'étape 4.
6. Réglez le chauffage en tournant le bouton en position haute / basse.
7. Si le brûleur ne fonctionne pas, allumez-le avec une allumette au niveau du trou d'allumage sur le côté de l'appareil.
8. Pour allumer les brûleurs restants dans l'ordre, de gauche à droite, répétez l'étape. Allumez le brûleur adjacent par le canal d'allumage entre les brûleurs.
9. Pour éteindre le barbecue, tournez la valve sur la bouteille de gaz. Puis tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF.

---

Mise en garde : Si le brûleur ne s'allume pas, fermez la molette (dans le sens des aiguilles d'une montre). Fermez aussi la valve de la bouteille de gaz.

---

- Avant la première utilisation, allumez le barbecue pendant 15 minutes avec le capot fermé et avec la flamme la plus basse. Cela nettoie l'intérieur de l'appareil et les odeurs de peinture s'évaporent.
- Nettoyez le barbecue après chaque utilisation. N'utilisez pas de produits à rincer ni de produits de nettoyage inflammables, car cela pourrait endommager des pièces du barbecue et provoquer un incendie. Nettoyez l'appareil avec une eau propre et savonneuse.
- MISE EN GARDE : Risque de brûlure.
- Les parties accessibles du barbecue peuvent devenir très chaudes. Tenez les jeunes enfants éloignés à tout moment (même pendant la période de refroidissement).
- Utilisez des gants de protection lors de la manipulation de pièces chaudes.

### Nettoyage et entretien

Attention : Tous les travaux de nettoyage et d'entretien doivent être effectués avec le barbecue refroidi et l'alimentation en gaz de la bouteille coupée.

---

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---



### MISE EN GARDE : risque de brûlure

Tous les travaux de nettoyage et d'entretien doivent être effectués avec le barbecue froid et avec l'alimentation en gaz de la bouteille fermée.

### Nettoyage

Continuez à faire fonctionner le barbecue environ 15 minutes après chaque cuisson. Cela limite la quantité de restes de nourriture.

#### Surfaces extérieures

1. Utilisez un détergent doux ou une solution de soude. Vous pouvez utiliser un tampon à récurer non abrasif pour éliminer les taches tenaces.
2. Si la peinture à l'intérieur du barbecue semble se décoller, il s'agit de la graisse carbonisée qui se décolle. Nettoyez avec une solution avec un savon puissant. Puis rincez à l'eau et laissez sécher complètement.

#### Fond du barbecue

Enlevez tout résidu avec une brosse, un grattoir ou un tampon de nettoyage et une solution de savon. Rincez à l'eau et laissez sécher.

#### Surfaces en bois

Lavez avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse. Rincez à l'eau. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants dissolvant les graisses ou de concentrés de détergent pour barbecues sur la surface en bois.

#### Grille de cuisson

Utilisez une solution savonneuse douce. Un tampon à récurer non abrasif peut être utilisé pour les taches rebelles.

#### Nettoyage du brûleur

Attention : Tous les travaux de nettoyage et d'entretien doivent être effectués avec le barbecue refroidi et l'alimentation en gaz coupée.

1. Fermez l'alimentation en gaz avec la molette et débranchez le raccordement à la bouteille de gaz.
2. Retirez la grille refroidie.
3. Nettoyez les brûleurs avec une brosse douce ou soufflez-les à l'air comprimé.
4. Nettoyez les pièces bouchées avec une brosse à tuyau et un fil métallique rigide.
5. Vérifiez que le brûleur n'est pas endommagé (fissures ou trous). Si vous constatez des dégâts, remplacez-le par un nouveau brûleur. Assurez-vous que les ouvertures de la soupape à gaz sont correctement positionnées.

## IDENTIFICATIONS DES PROBLÈMES

Probleme	Cause possible	Solution
Le brûleur ne démarre pas lors de l'utilisation du système d'allumage.	La bouteille de gaz est vide.	Remplacez par une bouteille de gaz pleine.
	Détendeur défectueux.	Vérifiez ou remplacez le régulateur de pression.
	Blocage dans le brûleur.	Nettoyez le brûleur
	Blocage dans la buse de gaz ou le tuyau	Nettoyez la buse à gaz et le tuyau.
	Câble de l'électrode desserré et déconnectée de l'électrode ou de l'unité d'allumage.	Rebranchez le fil.
	Électrode ou câble endommagé. Contacteur d'allumage défectueux.	Remplacez l'électrode ou le fil.
Impossible d'allumer le brûleur avec une allumette.	La bouteille de gaz est vide.	Remplacez par une bouteille de gaz pleine.
	Détendeur défectueux.	Vérifiez ou remplacez le régulateur de pression.
	Blocage dans le brûleur.	Nettoyez le brûleur.
	Blocage dans la buse de gaz ou le tuyau	Nettoyez la buse à gaz et le tuyau.
Flamme faible ou retour de flamme	La bouteille de gaz est trop petite.	Utilisez une bouteille de gaz plus grande.
	Blocage dans le brûleur.	Nettoyez le brûleur.
	Blocage dans la buse de gaz ou le tuyau	Nettoyez la buse à gaz et le tuyau.
	Conditions venteuses	Utilisez le barbecue dans un endroit à l'abri du vent

---

## INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

---



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

---

## FABRICANT

---

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.







**KLARSTEIN**