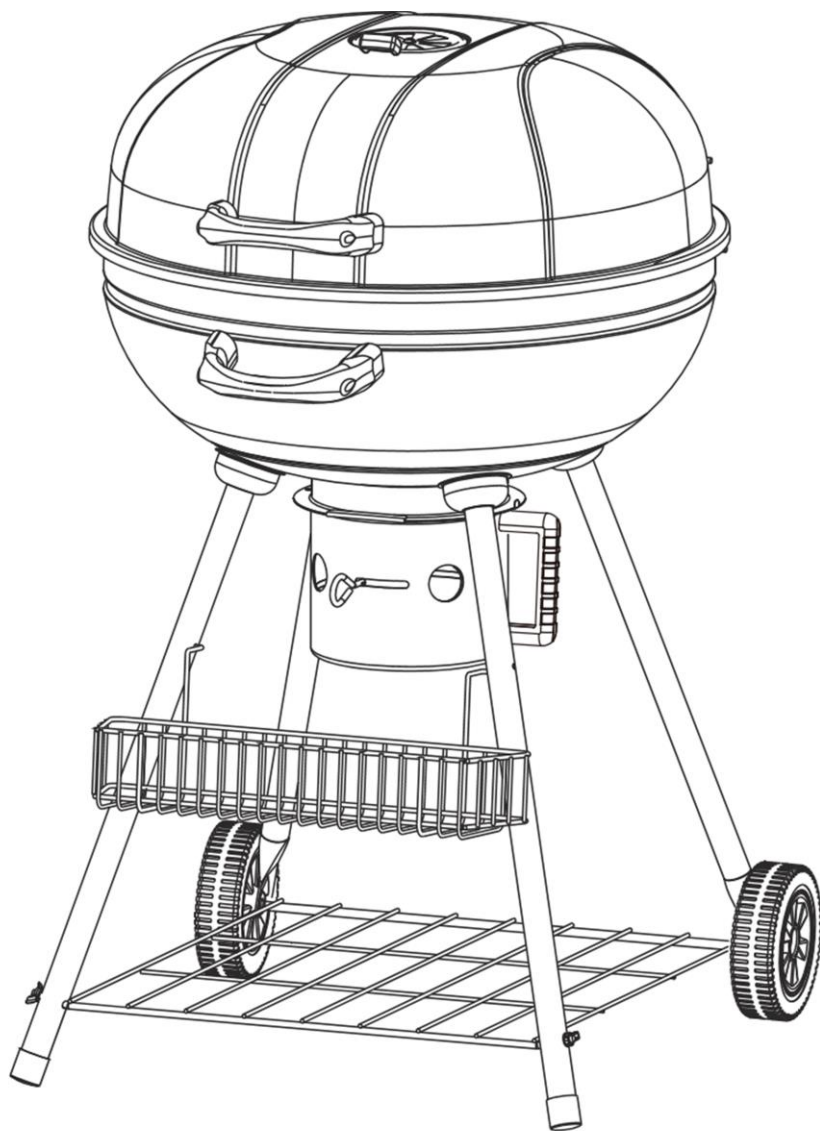


Barbecue à charbon D58cm



Attention !
Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone

GRILLE D54CM

6/8 PERSONNES

Instructions d'utilisation - Veuillez conserver ces instructions pour toute référence future

IMPORTANT

Retirez soigneusement tout emballage avant l'utilisation, mais conservez les instructions de sécurité.

Ces instructions font partie du produit.

Veuillez prendre note de tous les avertissements de sécurité énumérés dans ces instructions.

Veuillez lire ces instructions dans leur intégralité et les conserver pour toute référence future.

Ces instructions doivent être conservées avec le produit.

Ce produit est destiné **UNIQUEMENT** à un usage domestique et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales ou contractuelles.

Réf 184369 Fabriqué en Chine

Importé par VINDEMIA DISTRIBUTION, 6 rue Charles Darwin, 97420 LE PORT

Consignes d'entretien et d'utilisation en toute sécurité

Ce barbecue peut être utilisé pour cuire des aliments, ne pas utiliser de bois, uniquement du **charbon de bois**.

Lors de la première utilisation, chauffer votre barbecue pendant 30 minutes, cette opération stabilisera la peinture et dégagera une odeur au premier allumage seulement.

L'utilisation de ce barbecue exige un minimum de surveillance et de précautions, voir consignes ci-dessous.

AVERTISSEMENTS - ATTENTION !

- **Attention ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.**
- **Attention ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés**
- **Attention ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue. Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3!**
- **Attention ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques**
- DANGER d'empoisonnement au monoxyde de carbone - N'allumez JAMAIS ce produit et ne le laissez jamais couvrir ou refroidir dans des espaces confinés.
- NE laissez JAMAIS un feu allumé sans surveillance.
- **Le barbecue doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.**
- N'utilisez PAS ce produit sous des auvents, parasols ou tonnelles.
- RISQUE D'INCENDIE - Des braises chaudes peuvent se dégager pendant l'utilisation. Par journée à vent fort, placer votre barbecue de telle manière que le vent ne soulève pas d'étincelles.
- **Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson**
- **Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.**
- N'utilisez PAS de charbon dans ce produit, uniquement du charbon de bois.
- N'utilisez PAS ce barbecue sur une terrasse ou toute autre surface inflammable telle que de l'herbe sèche, des copeaux de bois, des feuilles ou de l'écorce décorative.
- Assurez-vous que le barbecue est placé à au moins 2 mètres des objets inflammables.
- **Il est nécessaire d'utiliser de porter des gants lors de l'utilisation de ce barbecue.**
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger.
- Ne pas asperger la cuve avec de l'eau froide afin d'éviter un choc thermique.
- Inspectez toujours l'unité avant utilisation pour déceler toute usure et dommages et remplacez-la si nécessaire.

MOYENS D'EXTINCTION

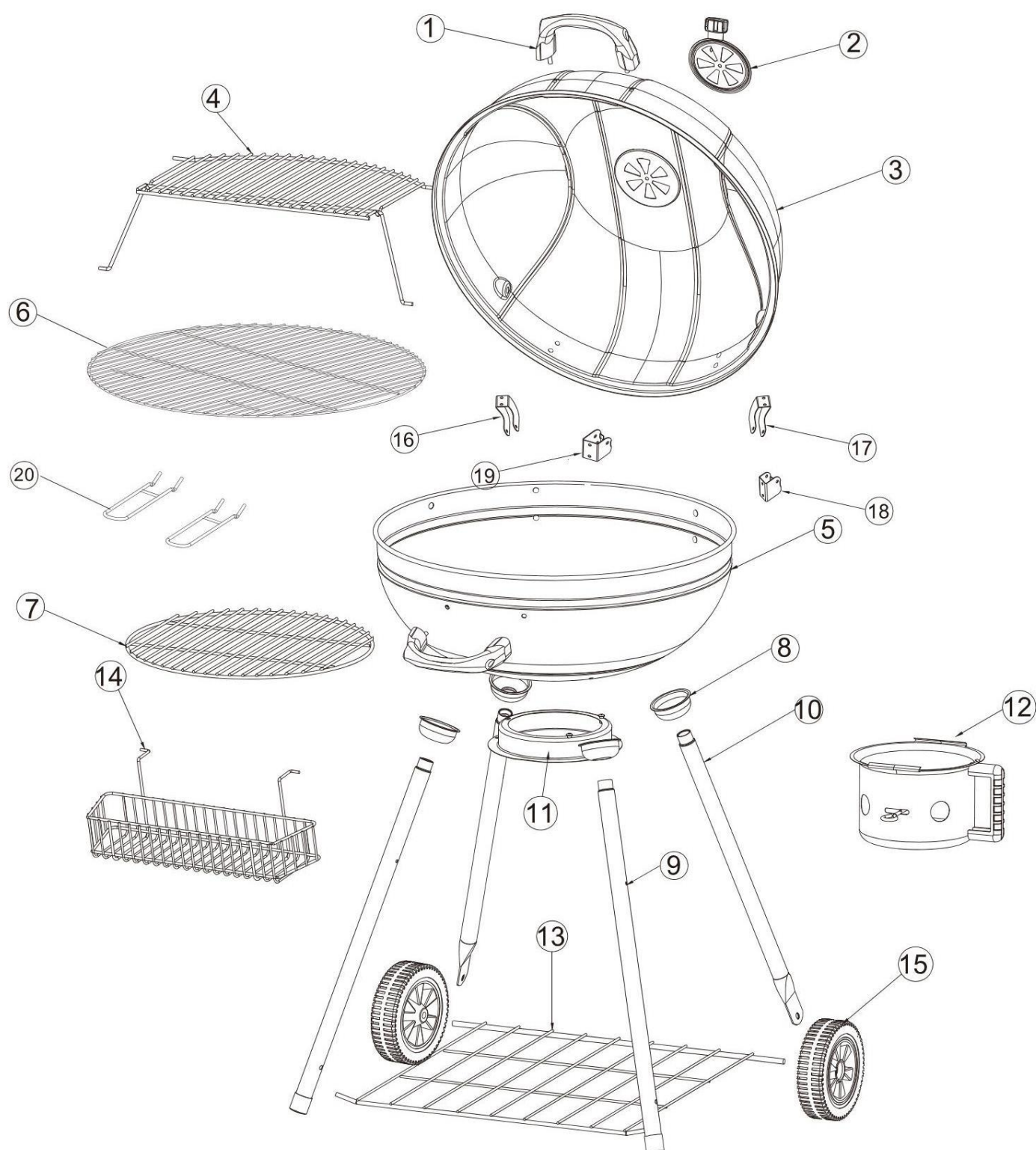
- Pour éteindre l'unité - arrêtez d'ajouter du carburant, fermer le couvercle ainsi que toutes les aérations, laissez le feu s'éteindre naturellement.
- N'utilisez **PAS** d'eau pour éteindre les charbons car cela pourrait endommager la cuve.

INFORMATIONS SUR L'ALLUMAGE ET L'UTILISATION

- Ne pas utiliser de bois pour la cuisson, uniquement du charbon de bois
- **Assurez-vous que le barbecue est placé sur une surface ininflammable permanente, plane, nivelée et résistante à la chaleur, loin des objets inflammables.**
- Assurez-vous que le barbecue dispose d'une hauteur libre minimale de 2 m et d'une distance minimale de 2 m par rapport aux autres objets environnants.
- Pour démarrer un foyer, mettez votre charbon de bois dans la cuve. Utiliser du charbon de bois conforme aux normes en vigueur et faite en sorte qu'une fois la cuve remplie, il reste un espace minimum de 2cm entre le charbon et la plaque de cuisson inox. Utiliser du papier journal ou des allume-feux pour démarrer le feu.





















Quantité maximale de charbons de bois pour ce barbecue : 2 kg

- **Attention ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.**
- Une fois allumé, utilisez des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez les poignées ou les surfaces de cuisson chaudes.
- **Ne pas déplacer votre barbecue pendant son utilisation.**
























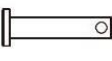










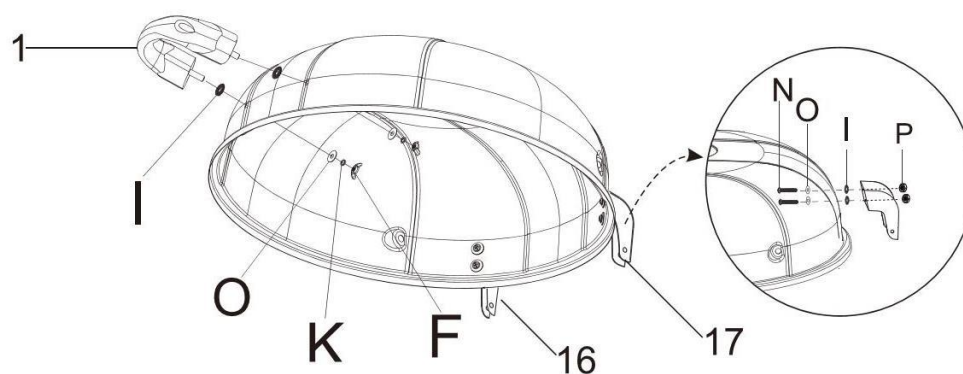
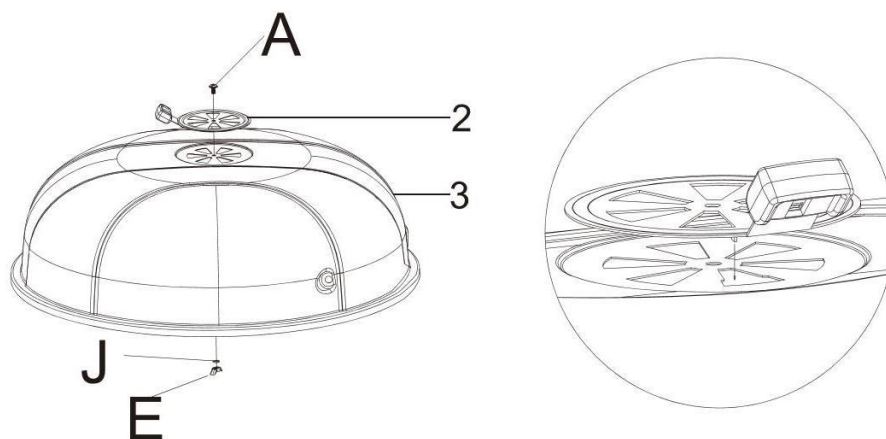
- 1- Poignée 2- Aération 3-Couvercle 4-Grille de maintien au chaud
 5-Cuve à braise 6-Grille de cuisson 7-Grille à cendres 8-Connecteur.
 9-Pieds avant 10-Pieds arrière 11-support de cuve 12-Tiroir à cendres 13-Etagère base
 14-Support à épices 15-Roues 16-Charnière haute gauche 17-Charnière haute droite
 18-Charnière basse droite 19-Charnière basse gauche 20-Lève grille

LISTE DES PIÈCES

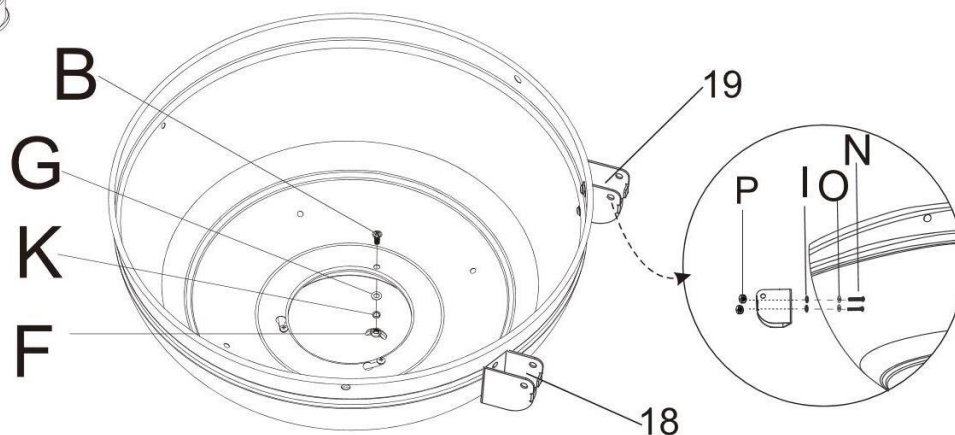
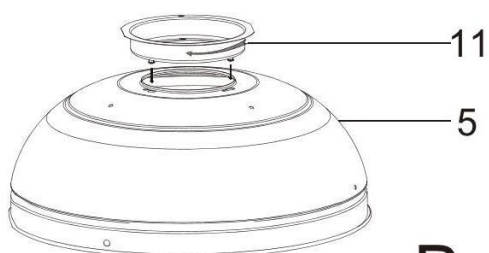
Numéro	Pièce	Quantité
1		x2
2		x1
3		x1
4		x1
5		x1
6		x1
7		x1
8		x4
9		x2
10		x2
11		x1
12		x1
13		x1
14		x1
15		x2
16		x1
17		x1
18		x1
19		x1
20		x2

LISTE DES ACCESSOIRES VISSERIE

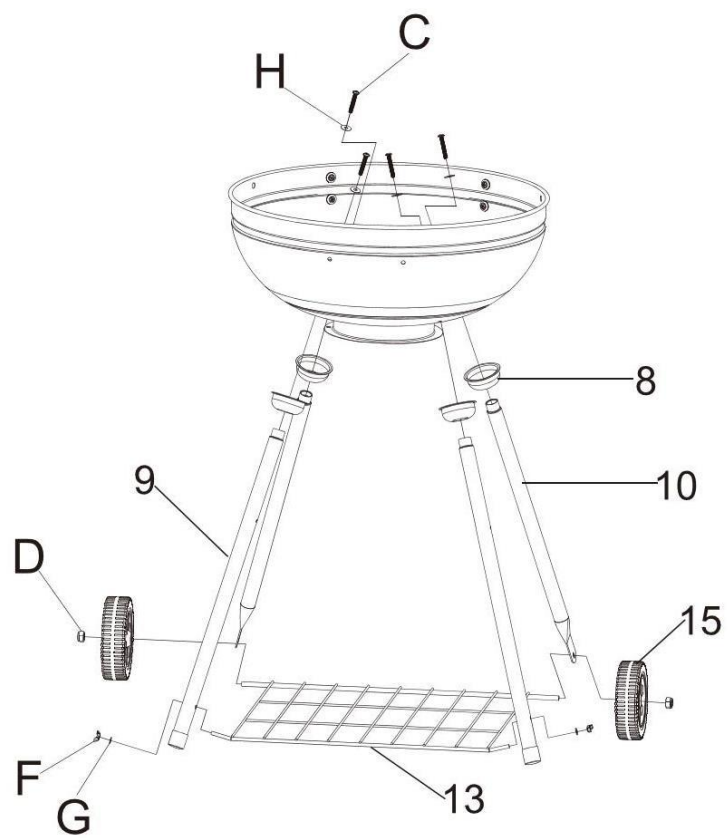
Numéro	Accessoire	Quantité
A	  M5X12mm	x1
B	  M6X10mm	x1
C	  M6X30mm	x4
D	  M8	x2
E	  M5	x1
F	  M6	x7
G	  $\varnothing 6 \times 12$	x3
H	  $\varnothing 6 \times 25$	x4
I	  $\varnothing 6 \times 12$	x12
J	  $\varnothing 5$	x1
K	  $\varnothing 6$	x5
L	  $\varnothing 6 \times 45$	x2
M	  $\varnothing 1.4 \times 30$	x2
N	  M6X16mm	x8
O	  $\varnothing 6 \times 16$	x14
P	  M6	x8



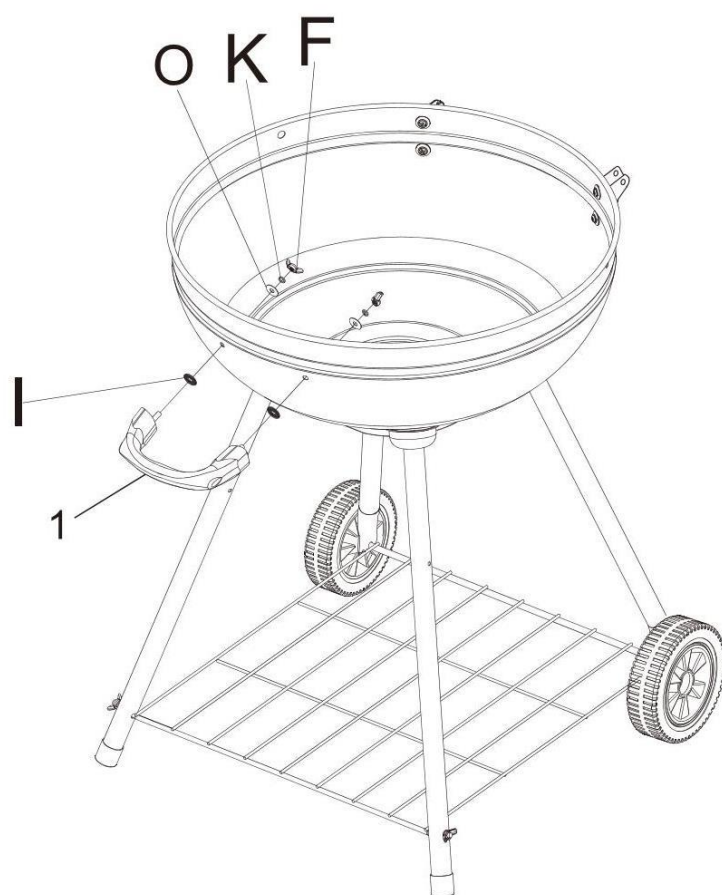
1



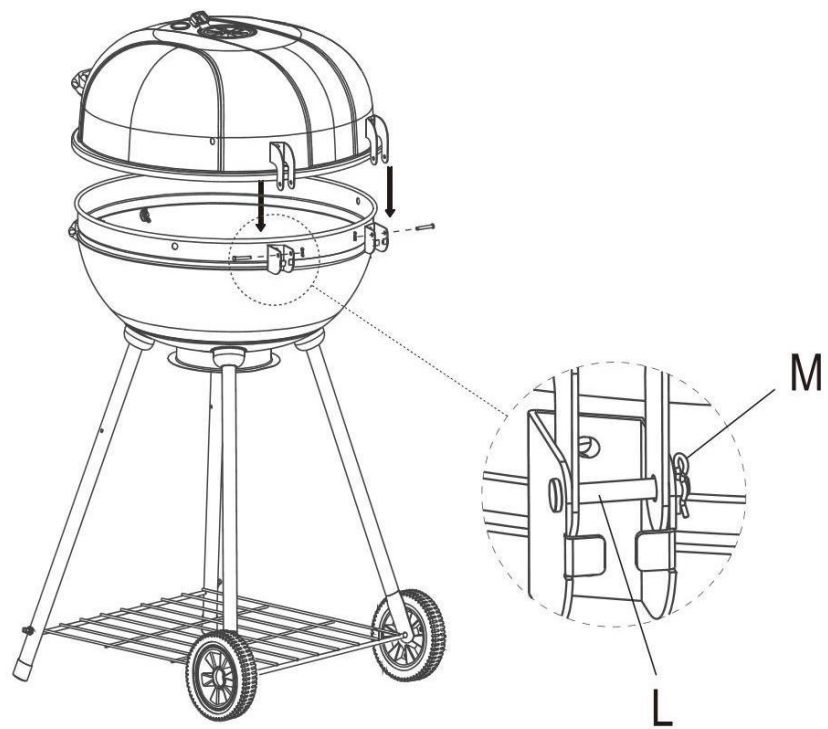
2



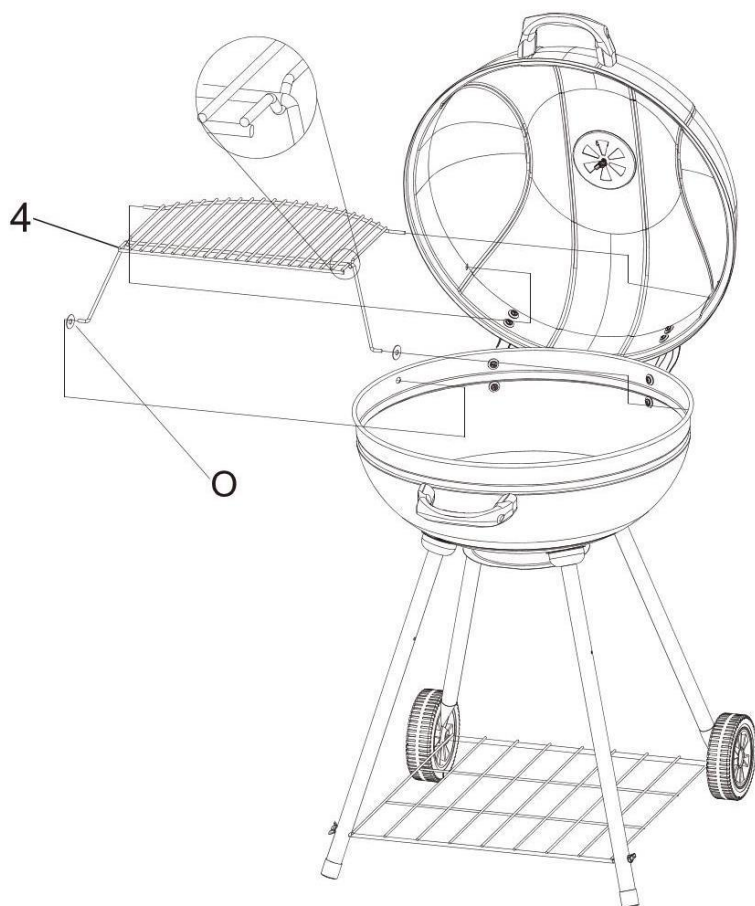
3



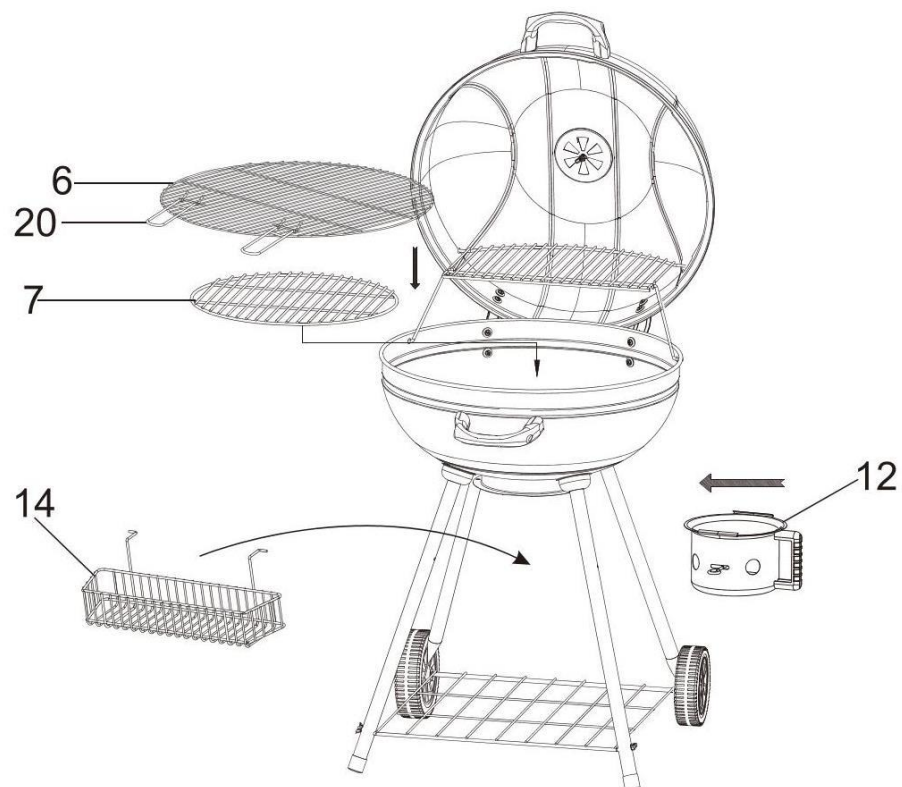
4



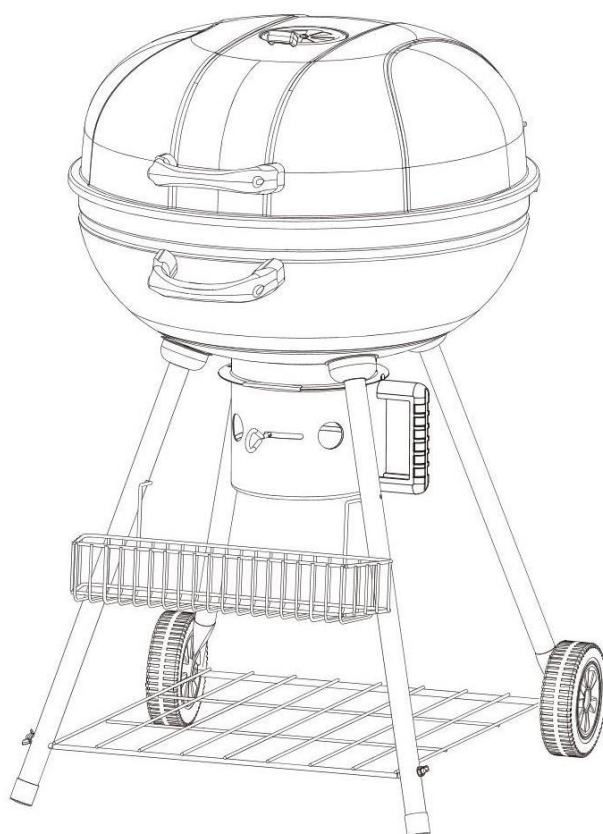
5



6



7



8

UTILISATION

Pensez à laver votre grille de cuisson avant toute première utilisation. Installez le barbecue sur une surface plane et stable avant utilisation.

Mettez le charbon (max 2 kg) dans la cuve en formant une pyramide.

2. Posez les allume-feux solides conformes à la norme EN 1860-3 sur le charbon puis allumez les allume-feux.

3. Laissez les allume-feux se consumer complètement, puis répartissez le charbon de manière homogène dans la cuve à l'aide d'accessoires adaptés.

4. Laissez le charbon de bois brûler jusqu'à ce qu'il se transforme en braises pendant 30 à 45 minutes.

LE BARBECUE DOIT ÊTRE ALLUMÉ ET LE CHARBON DOIT ÊTRE CHAUD (INCANDESCENT) PENDANT AU MOINS 30 MINUTES AVANT TOUTE PREMIÈRE CUISSON. AVANT DE COMMENCER LA CUISSON, ATTENDEZ QU'UNE COUCHE DE CENDRE RECOUVRE LE COMBUSTIBLE.

5. Dès que le charbon est recouvert d'une pellicule de cendre, placez la grille de cuisson sur la cuve à l'aide des poignées lève-grille.

6. Placez les aliments sur la grille de cuisson. Pensez à retourner les aliments à mi-cuisson.

Avertissements :

- N'utilisez pas le barbecue pour un autre usage que la cuisson des aliments !
- Ne laissez pas la nourriture à température ambiante trop longtemps avant et après la cuisson afin d'éviter tout risque d'intoxication alimentaire.
- Ne grillez jamais d'aliments directement dans les flammes ou sur les braises. Utilisez toujours la grille de cuisson fournie avec l'appareil.
- Attention ! La graisse des aliments qui tombe sur les braises attise les flammes. Risque de brûlure ! Si le barbecue doit être rechargé en combustible, munissez-vous de gants et procédez de la façon suivante :

1. Placez les aliments présents sur la grille de cuisson hors du feu.

2. Retirez la grille de cuisson.

3. Chargez la cuve avec les combustibles recommandés. N'ajoutez pas d'allume-feu !

4. Repositionnez la grille de cuisson puis les aliments.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Note : Pour ne pas endommager le revêtement du barbecue, n'utilisez pas de produits toxiques et agressifs tel que l'alcool à brûler, décapants industriels, solvants pour nettoyer votre barbecue. Ne laissez jamais d'eau en stagnation dans la cuve : risque de rouille et de détérioration rapide des matériaux.

Après chaque utilisation :

1. Après chaque cuisson, attendez l'extinction totale du combustible et le complet refroidissement du barbecue.

2. Retirez la grille et la poignée, les lavez avec une éponge imbibée de liquide lave-vaisselle à pH neutre puis les rincez à l'eau avant de les sécher (air libre ou avec un chiffon).

3. Videz la cuve à l'aide d'une balayette.

Une fois par an :

1. Nettoyez le châssis et la cuve avec une éponge additionnée d'eau chaude savonneuse.

2. Rincez et laissez sécher complètement.

Stockage

- En cas de non utilisation prolongée, couvrez l'appareil d'une housse (non fournie).

- Mettez l'appareil à l'abri dans un endroit frais et sec en cas de non-utilisation prolongée.

Portez des gants

Portez toujours des maniques ou gants pour barbecue conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur, pour utiliser votre barbecue à charbon. Les orifices et clapets d'aération, les poignées et la cuve deviennent tous très chauds pendant la cuisson. Il est donc important de vous protéger les mains et les avant-bras.

Préchauffage du barbecue

Le préchauffage de votre barbecue avec le couvercle fermé pendant 10 à 15 minutes prépare la grille de cuisson. Le charbon étant chauffé au rouge, la température sous le couvercle peut atteindre 260°C. La chaleur permet de détacher les morceaux d'aliments accrochés à la grille de cuisson, ce qui facilite leur élimination à l'aide d'une brosse en inox pour barbecue. Le préchauffage de votre barbecue permet à la grille de devenir suffisamment chaude pour saisir correctement vos aliments et les empêcher d'adhérer.

Huilez les aliments, pas la grille

L'huile empêche les aliments d'adhérer et leur donne également saveur et moelleux. Le fait de badigeonner ou de pulvériser légèrement les aliments avec de l'huile fonctionne mieux que le graissage de la grille.

Maintenez un flux d'air permanent

Un feu au charbon de bois a besoin d'air. Le couvercle doit être maintenu fermé autant que possible, mais le clapet et les orifices d'aération doivent rester ouverts. Retirez régulièrement les cendres de la partie basse du barbecue pour éviter qu'elles obstruent les orifices d'aération.

Fermez le couvercle

Il a quatre raisons importantes pour lesquelles le couvercle doit être maintenu fermé dans la mesure du possible.

1. Maintenir la grille suffisamment chaude pour saisir les aliments.
2. Réduire le temps de cuisson et empêcher les aliments de se dessécher.
3. Piéger la fumée qui se développe lorsque le jus et les graisses se vaporisent à l'intérieur du barbecue.
4. Empêcher les poussées de flamme en limitant l'apport d'oxygène..

Contrôler la flamme

Des poussées de flamme peuvent se produire, ce qui est plutôt positif, car elles permettent de saisir la surface de ce que vous êtes en train de faire griller; cependant, une poussée trop importante peut brûler vos aliments.

Laissez le couvercle en place dans la mesure du possible. Ceci permet de limiter la quantité d'oxygène présent à l'intérieur du barbecue et aidera à éteindre toute poussée de flamme. Si les flammes deviennent incontrôlables, placez les aliments temporairement sur la grille de maintien au chaud, jusqu'à ce que l'intensité des flammes diminue.

Surveillez le temps de cuisson et la température

Si vous cuisez dans un climat froid ou à une altitude élevée, les temps de cuisson seront plus élevés. Si le vent souffle fort, il fera augmenter la température d'un barbecue à charbon de bois. Il faut donc toujours vous tenir à proximité de votre barbecue et ne pas oublier de laisser le couvercle en place dans la mesure du possible afin que la chaleur ne s'échappe pas.

Type d'aliments	Poids	Temps de cuisson moyen
Bœuf	300 à 500 gr	8 à 10 minutes
Côtelettes de porc	200 à 300 gr	5 à 8 minutes
Ailes de poulet	50 à 90 gr chacun	10 à 15 minutes
Poitrines de poulet	150 à 200 gr	8 à 12 minutes
Filet de poisson en papillote	150 à 250 gr	6 à 8 minutes
Champignons en papillote	300 à 500 gr	8 à 12 minutes
Poivrons coupés en deux	300 à 500 gr	10 à 14 minutes

