



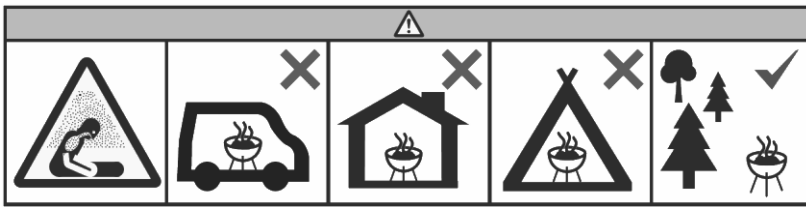
# BARBECUE CHARBON DE BOIS

Conseils d'utilisation et d'entretien

ES BARBACOA DE CARBÓN VEGETAL

ES Consejos de uso y mantenimiento

SAS ALLSTORE  
236 avenue Clément Ader  
59118 Wambrechies  
France



FR

## Conservé le présent manuel pour consultation ultérieure

LE NON-RESPECT DE CES AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE POURRAIT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES, OU DES DOMMAGES MATÉRIELS PAR INCENDIE.

### 1. Règles de sécurité :

**ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.**

**ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés !**

Ce barbecue est conçu pour être utilisé uniquement à l'extérieur. A l'intérieur, des fumées toxiques pourraient s'accumuler et provoquer des blessures graves, voir mortelles.

**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'EN1860-3.

**ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.**

**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.**

- Ce barbecue doit être installé sur un support horizontal et stable avant utilisation.
- Munissez-vous de gants de protection adaptés lorsque vous manipulez votre appareil.
- N'utilisez pas le barbecue dans un rayon de 1.5m de tout matériau combustible.
- N'utilisez pas le barbecue si toutes ses pièces ne sont pas correctement en place.
- Ne portez pas de vêtements synthétiques, ni comportant des emmanchures larges et flottantes lors de l'allumage et de l'utilisation du barbecue.
- N'utilisez pas le barbecue par vents forts.
- N'utilisez pas d'eau pour réduire les flammes intempestives.
- **Combustibles :** Seuls les combustibles suivants sont autorisés : charbon de bois ou briquettes de charbon de bois conformes à la norme NF EN 1860-2, briquettes de coco et bois de vigne.
- Utilisez des ustensiles et accessoires adaptés au barbecue comportant de longues poignées résistantes à la chaleur.
- Ne touchez jamais les grilles ni le barbecue pour vérifier s'ils sont chauds.
- Lors du rechargement du barbecue, procédez de la façon suivante : munissez-vous de gants de protection adaptés, ôtez l'ensemble des aliments présents sur la grille de cuisson, retirez la grille de cuisson puis rechargez la cuve ou grille de combustion (suivant modèle) avec les combustibles recommandés. Ne pas ajouter d'allume-feu. Ensuite, repositionnez la grille de cuisson puis les aliments.
- Les barbecues portatifs doivent être posés **UNIQUEMENT** sur des matériaux tels que les

briques, pierre, béton, bois, sur un support horizontal, plan et stable avant utilisation.

### 2. Utilisation :

Vérifiez que les instructions de montage ont été suivies correctement, même pour un produit acheté monté.

Il se peut que votre barbecue présente des traces de chauffe ; c'est parce qu'il a été soumis à des tests de contrôle qualité, et cela n'affecte en rien les qualités et les propriétés de votre produit.

#### Rodage du barbecue

A la première mise en route, mettez une seule couche de charbon de bois dans la cuve ou sur la grille de combustion (remplissage à 50% de sa capacité maximum). Formez une pyramide, y placer plusieurs cubes allume-feux et allumez.

Faire fonctionner le barbecue "à blanc" avec tous ses accessoires, mais sans aliment, pendant au moins 30 minutes, durant lesquelles le combustible doit être maintenu incandescent.

Laissez-le refroidir puis nettoyez votre barbecue.

#### Allumage de l'appareil

Mettez une seule couche de charbon de bois dans la cuve ou sur la grille de combustion. L'appareil ne doit pas être rempli de combustible à plus de 50% de sa capacité pour augmenter la longévité du barbecue et diminuer l'émanation de CO<sub>2</sub>.

Formez une pyramide et placez-y plusieurs cubes d'allume-feux solides (2 ou 3) et allumez.

**ATTENTION !** Certains barbecues sont équipés d'une grille ou d'un panier de combustion : déposez le combustible à cet endroit précisément et non pas à même la cuve.

#### En plus : pour les barbecues équipés du système Easy Lighting :



Formez dans la cuve une pyramide avec le charbon de bois ou les briquettes.

**Ne pas utiliser d'allume-feu liquide ou de gel allume-feu. N'utilisez que des**

**cubes solides.**

- Munissez-vous de gants de protection adaptés.
- Ouvrez en grand les aérations pour que l'air s'engouffre et accélère la combustion.
- Ouvrez le tiroir haut et déposez 3 à 4 cubes allume-feu dans le tiroir ou sur le support. Enflammez. Refermez le tiroir.
  - Attendez 10min pour obtenir des braises puis refermer les aérations.
  - Etalez le charbon de bois avec un tisonnier de façon homogène sur toute la surface de la cuve ou de la grille de combustion.
- Mettez la grille de cuisson.
- Une fois votre barbecue refroidie, récupérez les cendres dans le tiroir.

**Ne pas manipuler le tiroir haut durant la cuisson.**



#### Cuisson

**Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.**

Ne grillez jamais dans les flammes.

- Veillez à ce que les allume-feux soient complètement consommés avant de mettre vos aliments à cuire.
- Attendez qu'une fine couche de braises se soit formée.

#### Nettoyage et rangement

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

Vider la cuve ou le tiroir récupérateur de cendres, nettoyer soigneusement votre appareil et vos ustensiles.

Le couvrir d'une housse pendant la belle saison puis le mettre à l'abri dans un endroit sans humidité durant une période prolongée de non-utilisation.

#### Entretien

Pour conserver votre barbecue le plus longtemps possible, nous vous conseillons de :

- Ne pas utiliser d'objets tranchants ni de nettoyants abrasifs pour nettoyer la grille de cuisson ou le barbecue lui-même.
- Ne pas charger la cuve au-delà de 50% de sa capacité, et utiliser uniquement les combustibles recommandés. Une cuve excessivement chargée en combustible se détériorerait très vite et la température atteinte serait trop élevée pour cuire correctement vos aliments.
- Ne pas se servir du barbecue pour un autre usage que la cuisson des aliments.
- Videz et nettoyez la cuve, grille de combustion, tiroir récupérateur ou le cendrier (suivant modèle) après chaque usage.
- Ne jamais laisser de l'eau en stagnation dans la cuve : rouille, détérioration rapide des matériaux.
- Nettoyez les grilles de cuisson après chaque utilisation.

#### Service après vente

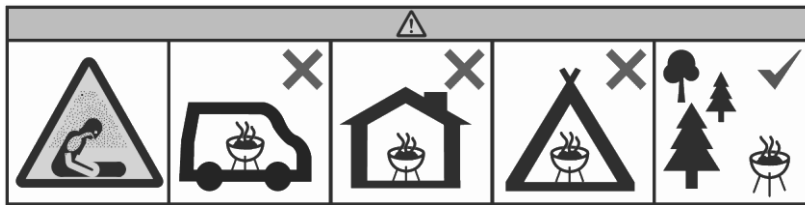
Pour toute demande de pièces détachées, contacter votre revendeur.

#### Garantie

Tous nos barbecues sont garantis 2 ans à compter de leur date d'achat (facture ou ticket de caisse à l'appui), sous réserve du respect de l'ensemble des instructions du présent manuel, sous réserve de disponibilité des pièces en stock et sous présentation du produit dans son emballage d'origine.

Cette garantie n'est pas valable dans les cas suivants :

- Conditions anormales d'utilisation
- Stockage incorrect
- Défaut d'entretien
- Modification du produit
- Utilisation à des fins professionnelles



ES

## Conserve el presente manual para futuras consultas.

LA INOBSERVANCIA DE ESTAS ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES PODRÍA PROVOCAR LESIONES GRAVES E INCLUSO LA MUERTE, O DAÑOS MATERIALES COMO CONSECUENCIA DE UN INCENDIO.

### 1. Normas de seguridad:

**¡ATENCIÓN! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización !**

#### **¡No utilizar en locales cerrados !**

Esta barbacoa ha sido diseñada para utilizarse solamente en el exterior. En el interior, podrían acumularse humos tóxicos, provocando lesiones graves e incluso la muerte.

**¡ATENCIÓN! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN1860-3.**

**¡ATENCIÓN! ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos !**

**No use la barbacoa en un espacio cerrado y / o habitable, p.e. vivienda, tienda de campaña, caravana, autocaravana, embarcación. Peligro de envenenamiento mortal por monóxido de carbono.**

- Esta barbacoa debe instalarse sobre un soporte horizontal y estable antes del uso.
- Lleve guantes de protección adaptados al manipular el aparato.
- No utilice la barbacoa en un radio de 1,5 m de cualquier material combustible.
- No utilice la barbacoa si no tiene todas sus piezas correctamente instaladas.
- No lleve prendas sintéticas ni con mangas largas y amplias al encender y utilizar la barbacoa.
- No utilice la barbacoa en caso de fuertes vientos.
- No utilice agua para apagar las llamas intempestivas.
- **Combustibles:** Sólo están autorizados los siguientes combustibles: carbón vegetal o briquetas de carbón vegetal conformes a la norma NF EN 1860-2, briquetas de coco y leña de vid.
- Utilice utensilios y accesorios adaptados a la barbacoa provistos de asas largas resistentes al calor.
- No toque nunca la parrilla ni la barbacoa para comprobar si están calientes.
- Al cargar la barbacoa, proceda de la siguiente manera: póngase guantes de protección adaptados, retire todos los alimentos presentes en la parrilla de cocción, retire la parrilla de cocción y, a continuación, cargue la cuba o rejilla de combustión (según el modelo) con el combustible recomendado. No añada enciendofuegos. A continuación, vuelva a colocar la parrilla de cocción y, de seguido, los alimentos.
- Las barbacoas portátiles deberán colocarse SOLAMENTE sobre materiales tales como

ladrillo, piedra, hormigón o madera, y sobre un soporte horizontal, plano y estable antes de su uso.

### 2. Utilización:

Compruebe que se hayan respetado correctamente las instrucciones de montaje, incluso en el caso de un producto que se haya comprado montado.

Es posible que la barbacoa presente restos de calentamiento; esto se debe a que ha sido sometida a pruebas de control de calidad, lo cual no afecta en absoluto a la calidad y a las propiedades del producto.

#### **Puesta en marcha de la barbacoa**

Al ponerla en marcha por primera vez, coloque una sola capa de carbón vegetal en la cuba o en la rejilla de combustión (llenado al 50% de su capacidad máxima). Forme una pirámide, disponga en ella varias pastillas de encendido y encienda.

Haga funcionar la barbacoa al máximo con todos sus accesorios, pero sin alimentos, durante al menos 30 minutos, en el transcurso de los cuales el combustible deberá mantenerse incandescente.

Deje que se enfríe y, a continuación, limpie la barbacoa.

#### **Encendido del aparato**

Ponga una sola capa de carbón vegetal en la cuba o en la rejilla de combustión. El aparato no deberá llenarse de combustible más del 50% de su capacidad con objeto de aumentar la vida útil de la barbacoa y reducir las emisiones de CO<sub>2</sub>.

Forme una pirámide, disponga en ella varias pastillas de encendido (2 o 3) y encienda.

**¡ATENCIÓN!** Algunas barbacoas están equipadas con una rejilla o cesta de combustión: disponga el combustible en este lugar en concreto y no directamente en la cuba.

#### **Además, para las barbacoas equipadas con el sistema Easy Lighting:**



Forme en la cuba una pirámide con el carbón vegetal o las briquetas.

**No utilice enciendofuegos líquidos o en gel. Utilice solamente pastillas de encendido.**

#### **encendido.**

- Lleve guantes de protección adaptados.
- Abra completamente las ventilaciones para que el aire se precipite y acelere la combustión.
- Abra el cajón superior y disponga de 3 a 4 pastillas de encendido en el cajón o en la repisa. Encienda.
- Vuelva a cerrar el cajón.
- Espere 10 min hasta obtener brasas y cierre las ventilaciones.
- Extienda el carbón vegetal con un atizador de forma homogénea por toda la superficie de la cuba o de la rejilla de combustión.
- Coloque la parrilla de cocción.



- Una vez que la barbacoa se ha enfriado, recolecte las cenizas en el cajón.

**No manipule el cajón superior durante la cocción.**

### Cocción

**Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas.**

- No cocine nunca sobre las llamas.
- Asegúrese de que los enciendofuegos se hayan consumido completamente antes de colocar los alimentos en la parrilla.
- Espere a que se haya formado una fina capa de brasas.

#### **Limpieza y almacenaje**

Después de cada cocción, espere a que el combustible se haya extinguido totalmente y la barbacoa se haya enfriado por completo.

Vacíe la cuba o el cajón recolector de cenizas y limpie cuidadosamente el aparato y los utensilios.

Cubra la barbacoa con una funda durante la temporada de uso y guárdela en un lugar sin humedad cuando no la vaya a utilizar durante un largo periodo de tiempo.

#### **Mantenimiento**

Para conservar la barbacoa el mayor tiempo posible, le recomendamos que:

- No utilice objetos cortantes ni limpiadores abrasivos para limpiar la parrilla de cocción ni la propia barbacoa.
- No cargue la cuba por encima del 50% de su capacidad y utilice solamente los combustibles recomendados. Una cuba excesivamente cargada de combustible se deterioraría muy rápido y la temperatura alcanzada sería demasiado elevada para cocinar correctamente los alimentos.
- No se sirva de la barbacoa para cualquier otro uso que no sea la cocción de alimentos.
- Vacíe y limpie la cuba, la rejilla de combustión, el cajón recolector o cenicero (según modelo) después de cada uso.
- No deje nunca agua estancada en la cuba: óxido, deterioro rápido de los materiales.
- Limpie las parrillas de cocción después de cada uso.

#### **Servicio postventa**

Para cualquier solicitud de piezas de recambio, contactar con el revendedor.

#### **Garantía**

Todas nuestras barbacoas están garantizadas 2 años a partir de su fecha de compra (factura o recibo de compra como justificante), bajo reserva de que se haya respetado la totalidad de las instrucciones del presente manual, bajo reserva de disponibilidad de piezas en stock y previa presentación del producto en su embalaje original.

Esta garantía no será válida en los siguientes casos:

- Condiciones anormales de utilización:
  - Almacenamiento inadecuado
  - Defecto de mantenimiento
  - Modificación del producto
- Utilización con fines profesionales

