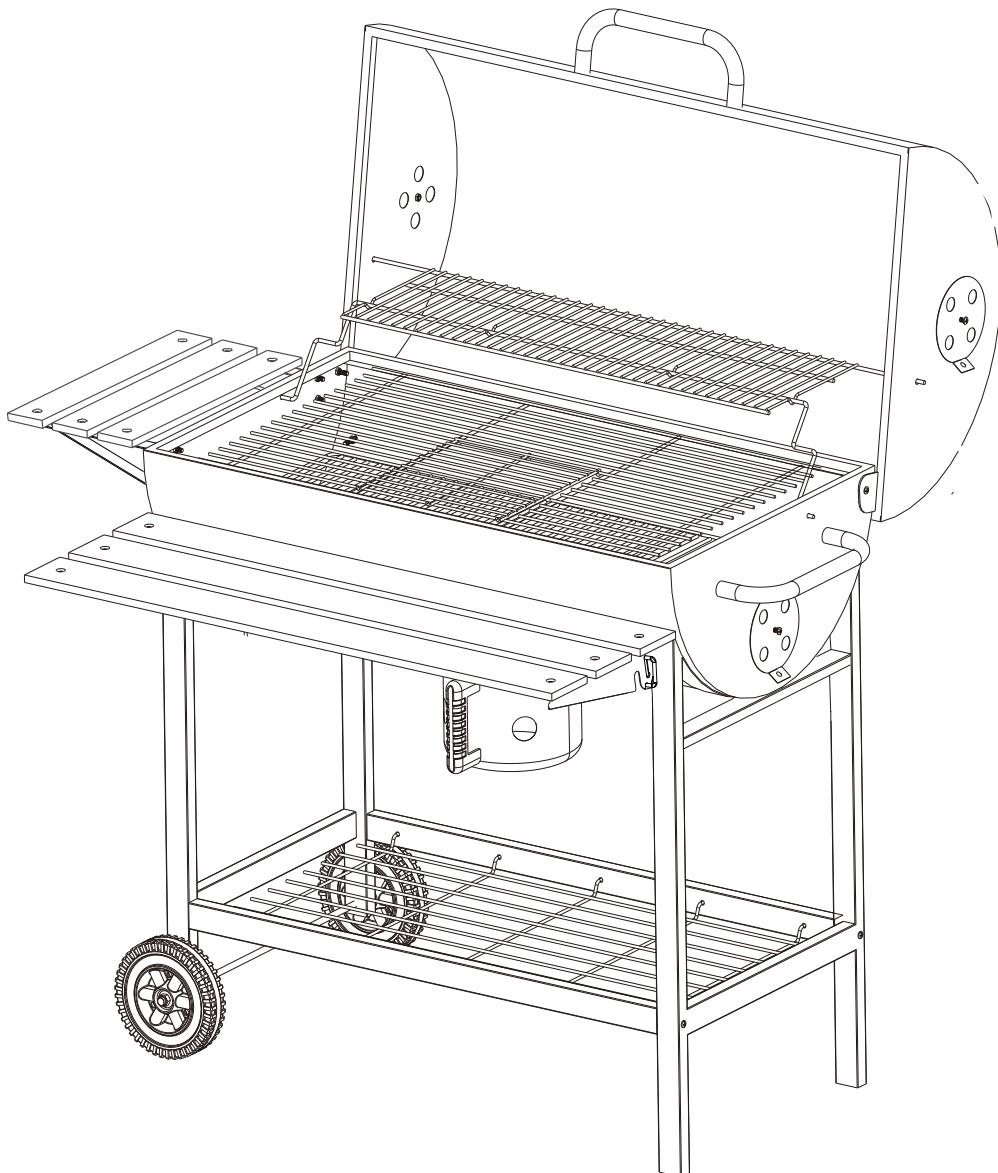




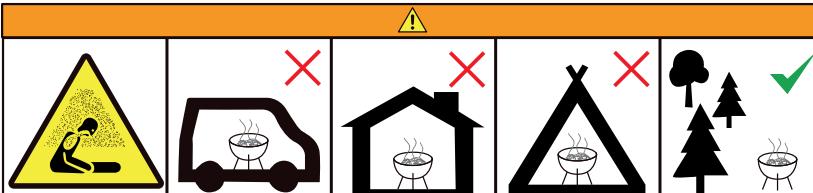
CH036TW [BQ521]



BARBECUE CHARBON DE BOIS

Conseils d'utilisation et d'entretien

SAS ALLSTORE
PA du Moulin
391, Avenue Clément Ader, Lot 5 bis
59118 WAMBRECHIES
France



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.

FR

Conserver 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 MATERIELS 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 rechargeement 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-feu 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 CO₂.

Formez une pyramide et placez-y plusieurs cubes d'allume-feu 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 refermez les aérations.
- Étalez 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 consumés 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

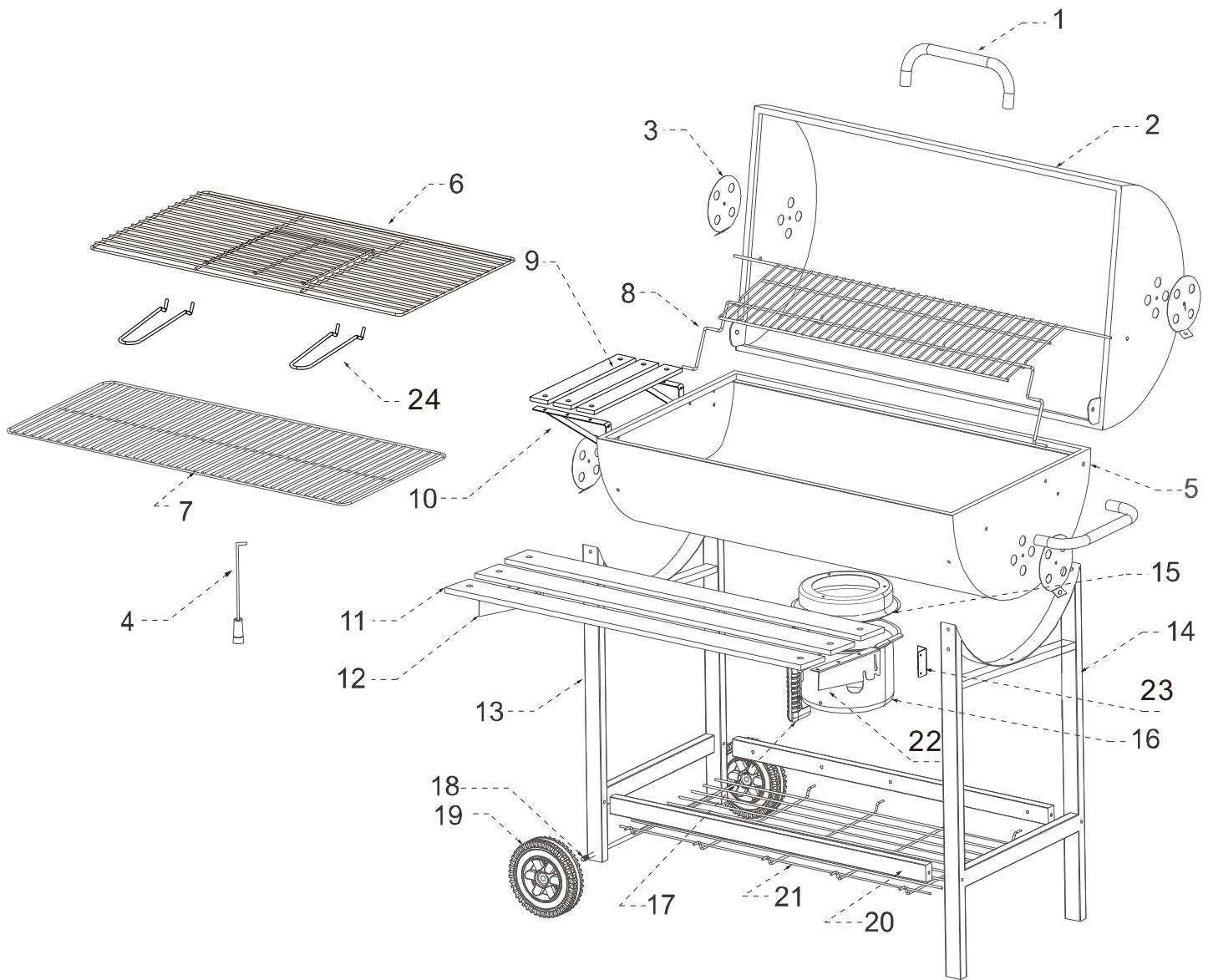
Pour toute demande de pièces détachées, contacter votre revendeur.

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 :

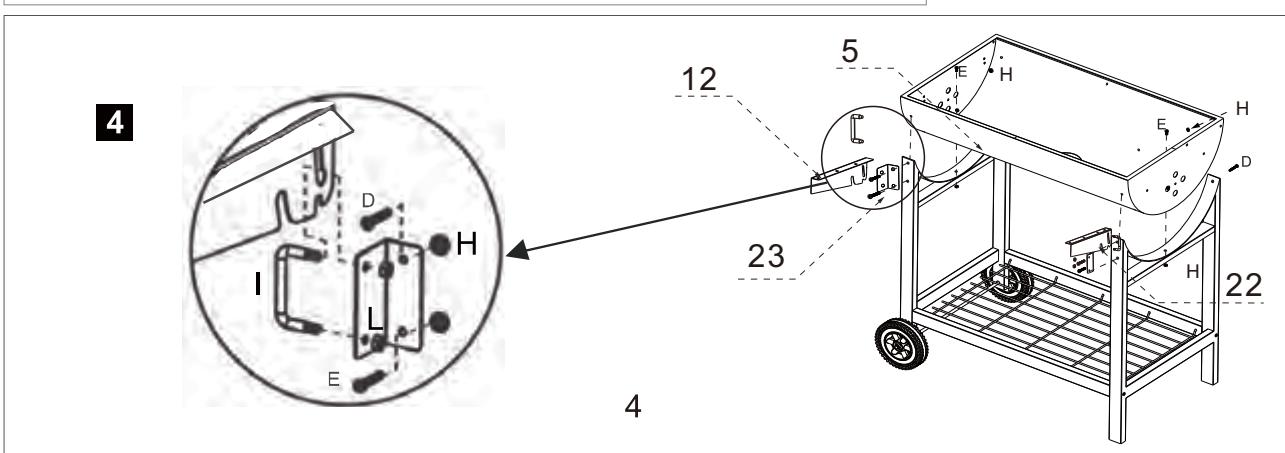
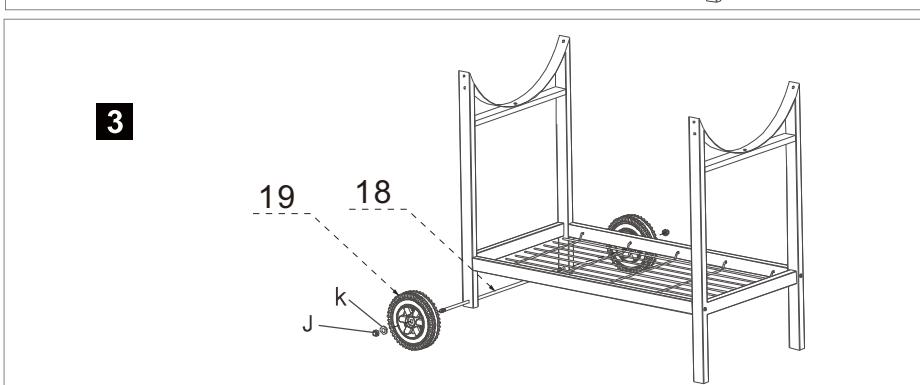
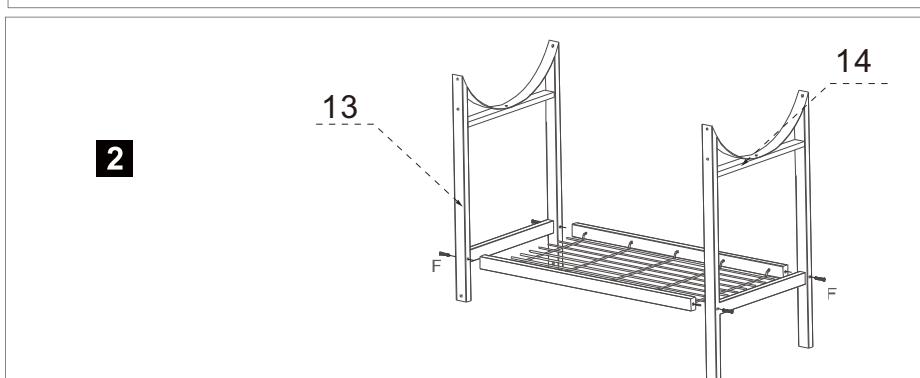
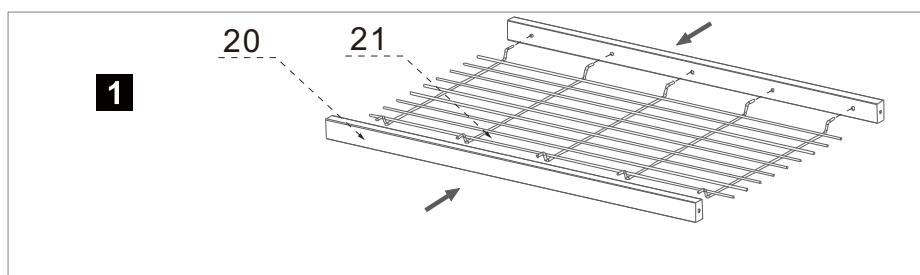
- Conditions anormales d'utilisation
- Stockage incorrect
- Défaut d'entretien
- Modification du produit
- Utilisation à des fins professionnelles

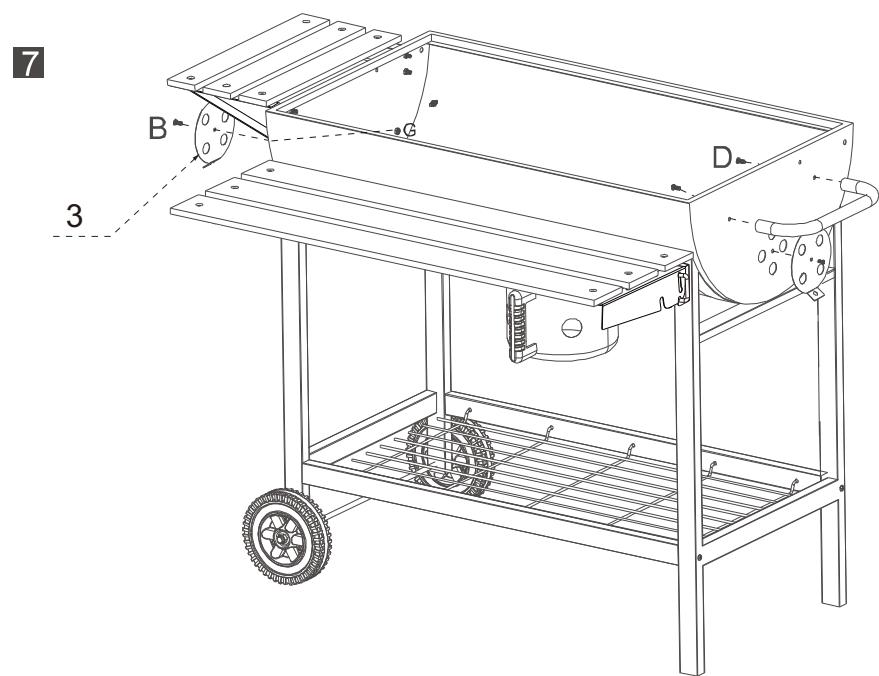
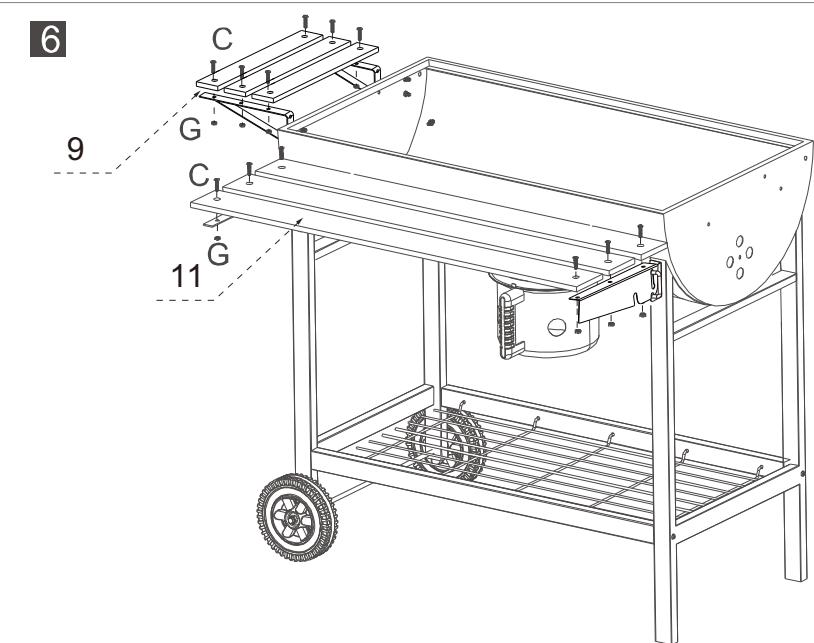
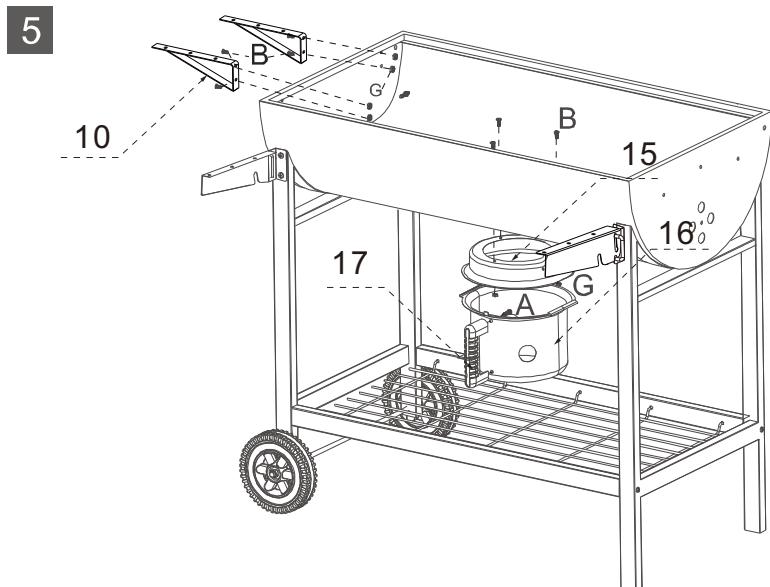


A		M6*16mm	X 2
B		M5*10mm	X 11
C		M5*20mm	X 12
D		M6*25mm	X 10
E		M6*35mm	X 4
F		M6*60mm	X 4
G		M5	x23
H		M6	x10
I		M4	x 2
J		M8	X 2
K		Ø 8	X 2
L		M4	X 4

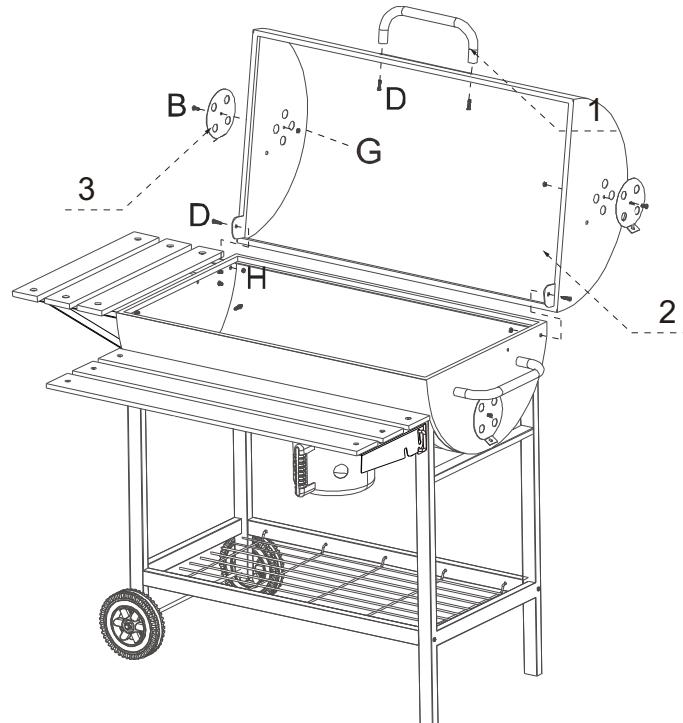
1		x2
2		x1
3		x4
4		x1
5		x1
6		x1
7		x1
8		x1
9		x3
10		x2
11		x3
12		x1

13		x1
14		x1
15		x1
16		x1
17		x1
18		x1
19		x2
20		x2
21		x1
22		x1
23		x2
24		x2





8



9

