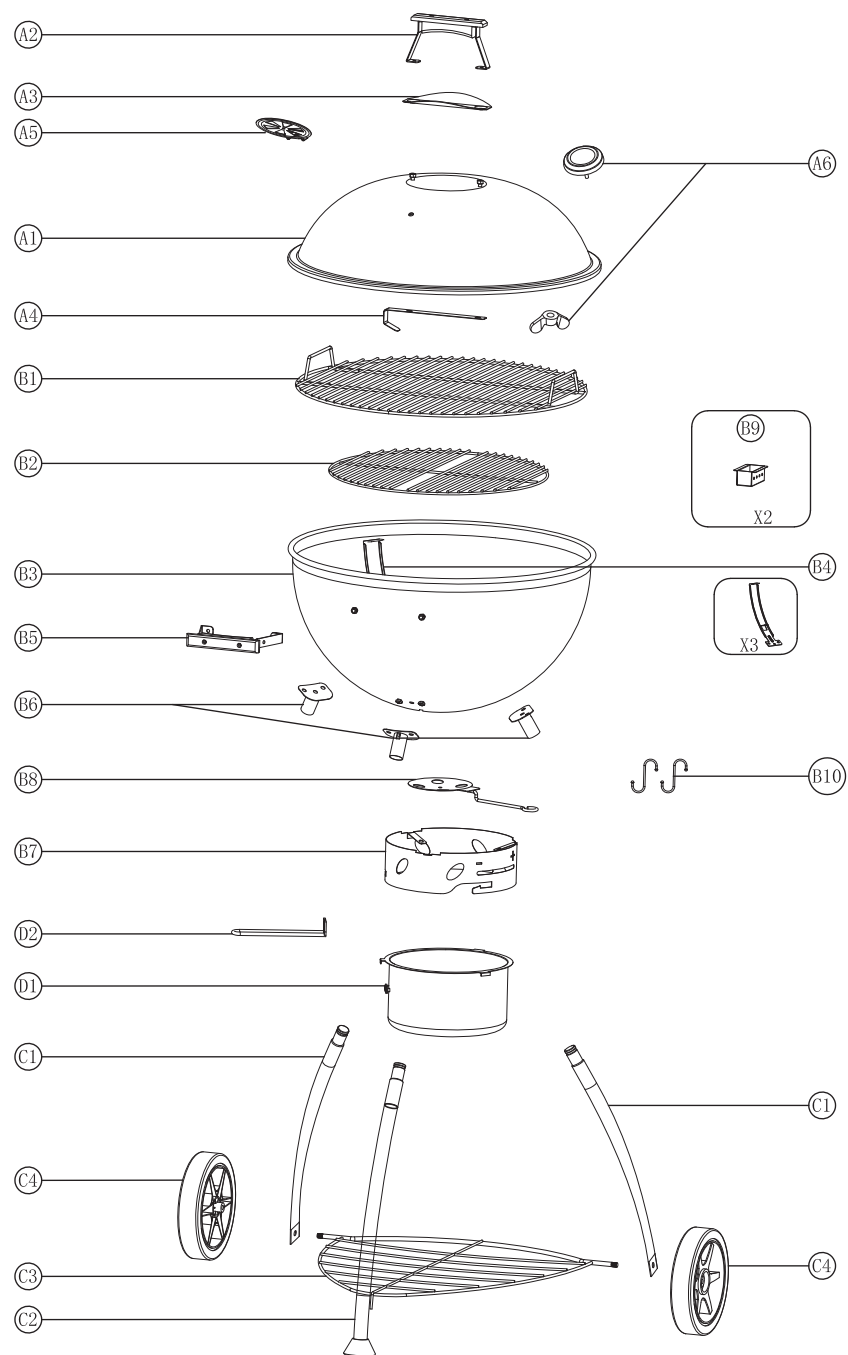


Barbecue charbon EBCK1



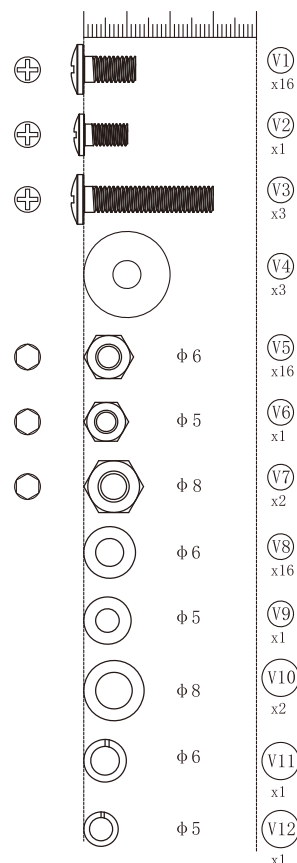
Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat



Retirez toutes les pièces de l'emballage et assurez-vous que toutes les pièces mentionnées ci-dessous sont présentes et en bon état.

	Désignation	Illustration	Quantité
A1	Couvercle		x 1
A2	Poignée du couvercle		x 1
A3	Défecteur		x 1
A4	Support de poignée		x 1
A5	Évent d'aération		x 1
A6	Thermomètre		x 1
B1	Grille de cuisson		x 1
B2	Grille de foyer		x 1
B3	Cuve		x 1
B4	Support grilles		x 3
B5	Poignée de la cuve		x 1
B6	Fixation pour pieds		x 3
B7	Anneau de suspension		x 1
B8	Grille d'aération intérieure		x 1
B9	Boîte allume-feux		x 2
B10	Crochet porte-outensils		x 2
C1	Pied arrière		x 2
C2	Pied avant		x 1
C3	Grille étagère		x 1
C4	Roue arrière		x 2
D1	Réceptacle des cendres		x 1
D2	Poignée		x 1



votre produit

Contenu de l'emballage

- 1 barbecue charbon à assembler (voir nomenclature)
- 1 kit de visserie
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Diamètre du foyer : 54,5cm
- Thermomètre intégré
- Grilles en acier inoxydable
- Cuve en acier émaillé
- Mode de cuisson traditionnel ou à l'étouffé
- Bac récupérateur de cendres
- Poids : 14,8kg

consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT.

- N'utilisez pas cet appareil pour un autre usage que celui auquel il est destiné.
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation en extérieur, et conformément à la réglementation locale.



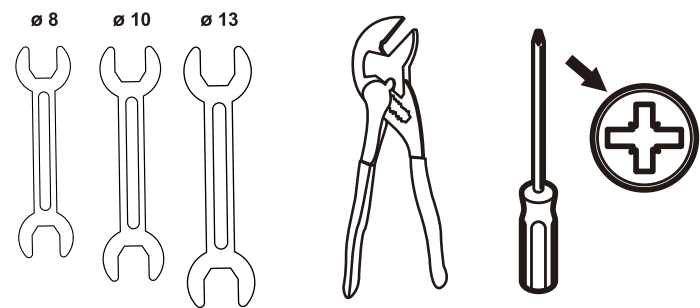
- ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés !
- Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.
- N'utilisez pas l'appareil comme un chauffage.
- Le barbecue doit être installé au sol sur une surface horizontale, plane et stable avant utilisation.

- Veillez à ce que l'appareil soit correctement assemblé et que tous les éléments soient bien en place.
- ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- 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.
- Ne placez pas le charbon directement au fond de la cuve. Utilisez le support à charbon fourni.
- Utilisez uniquement du charbon de bois comme combustible. La quantité maximale est de 1,5kg.
- 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 la norme EN 1860-3.
- Munissez-vous d'un extincteur et conservez-le à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil par grands vents.
- N'entrez pas autour de l'appareil des objets qui pourraient gêner la circulation de l'air.

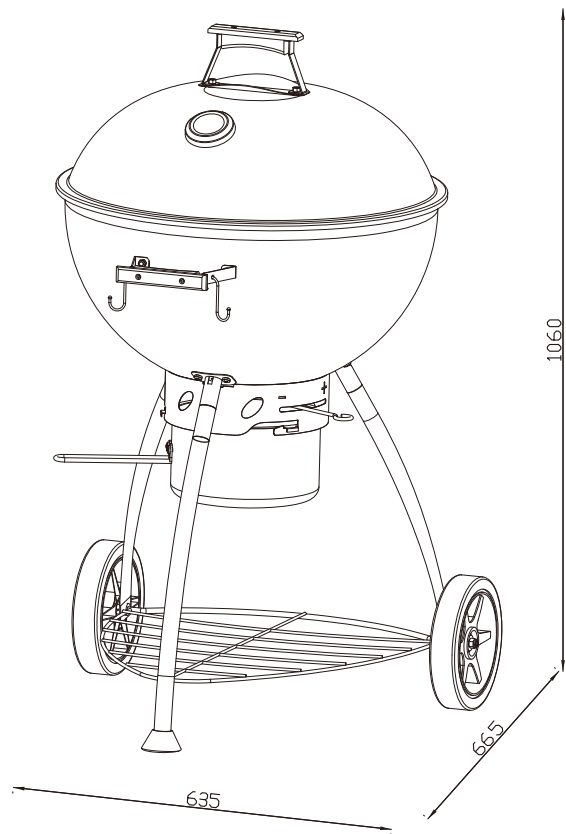
- Ne portez pas de vêtements amples lorsque vous utilisez l'appareil.
- Munissez-vous de gants de protection adaptés lorsque vous manipulez votre appareil et lors des phases de cuisson : certaines parties accessibles peuvent être très chaudes.
- Utilisez des ustensiles à long manche et résistants à la chaleur adaptés à la cuisson au barbecue.
- Soulevez le couvercle du barbecue pour allumer le charbon et raviver le feu.
- N'essayez pas d'éteindre les flambées avec de l'eau. Posez le couvercle de l'appareil sur la cuve de cuisson.
- Eteignez toujours le charbon lorsque la cuisson est terminée puis placez le couvercle sur la cuve.
- N'utilisez pas d'objets acérés ou abrasifs pour nettoyer la cuve ou la grille de cuisson.
- Nettoyez l'appareil et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter l'accumulation des graisses (risque d'incendie).
- Attention ! Ne retirez pas les cendres avant que le charbon ne se soit entièrement consumé et ne soit éteint, et que l'appareil ne soit refroidi.
- Pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez-vous référer à la section «Nettoyage et entretien» de la notice.
- Il est conseillé de stocker l'appareil propre dans un endroit sec et abrité.

outils nécessaires

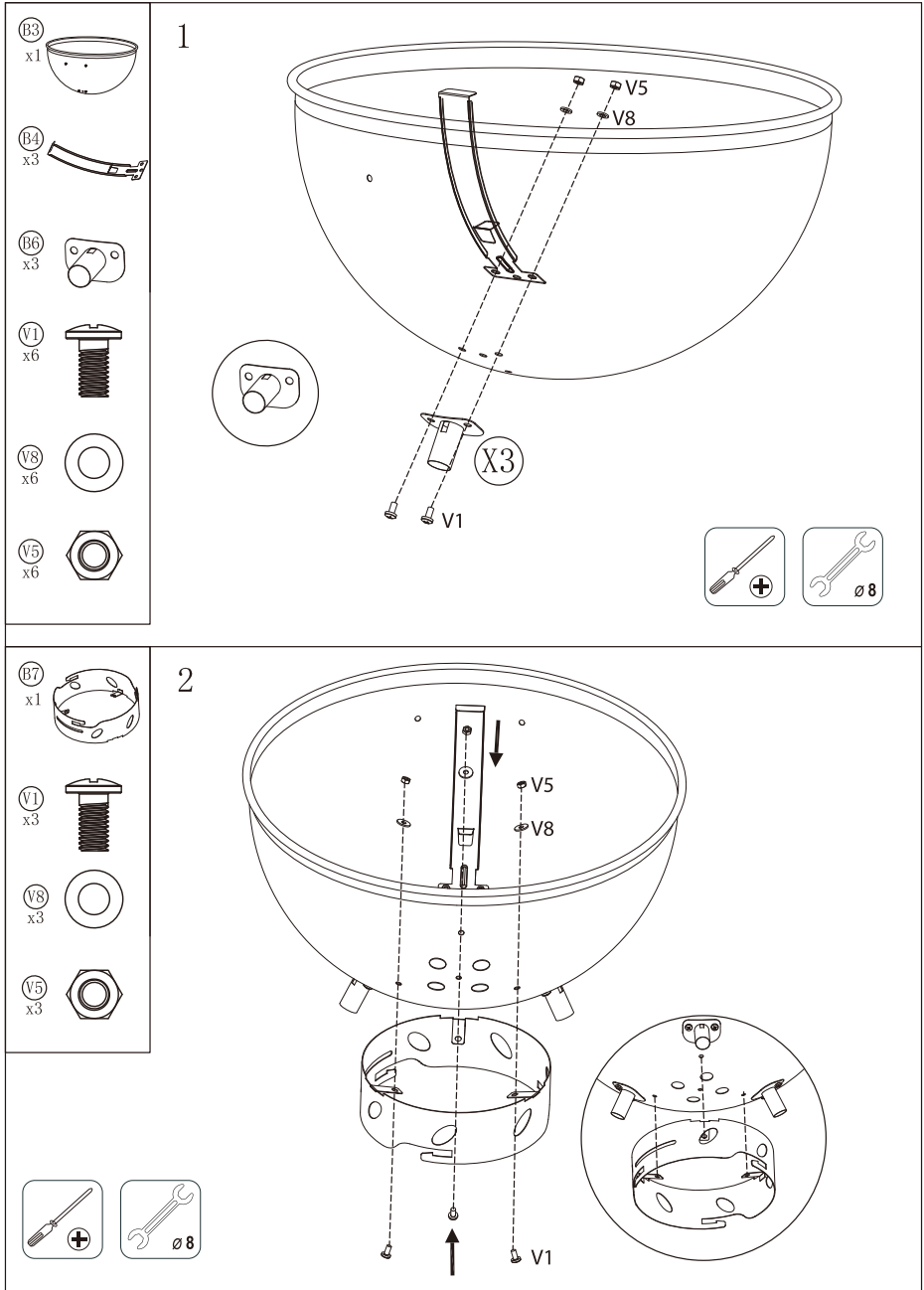
Munissez-vous des outils suivants et suivez les étapes indiquées ci-après.

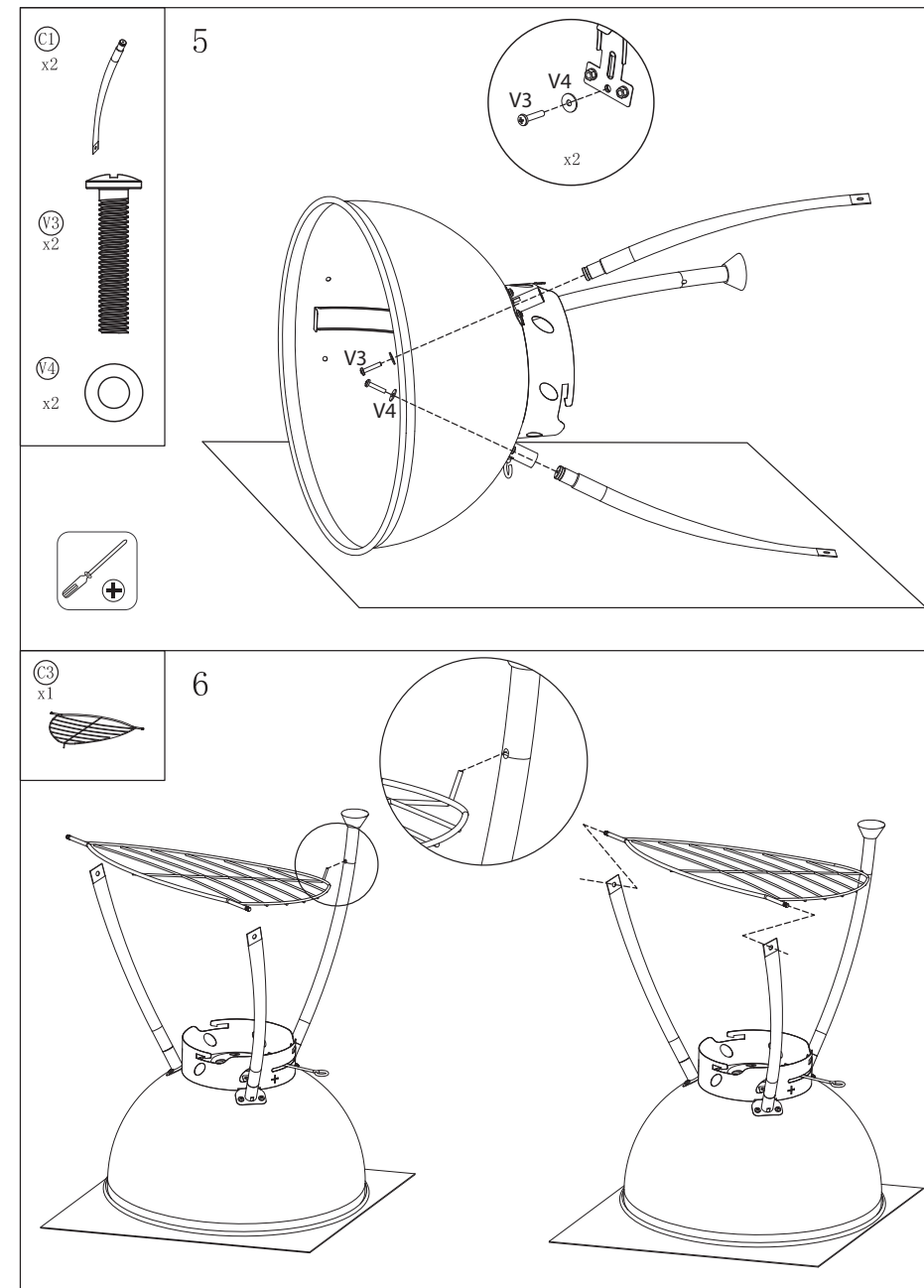
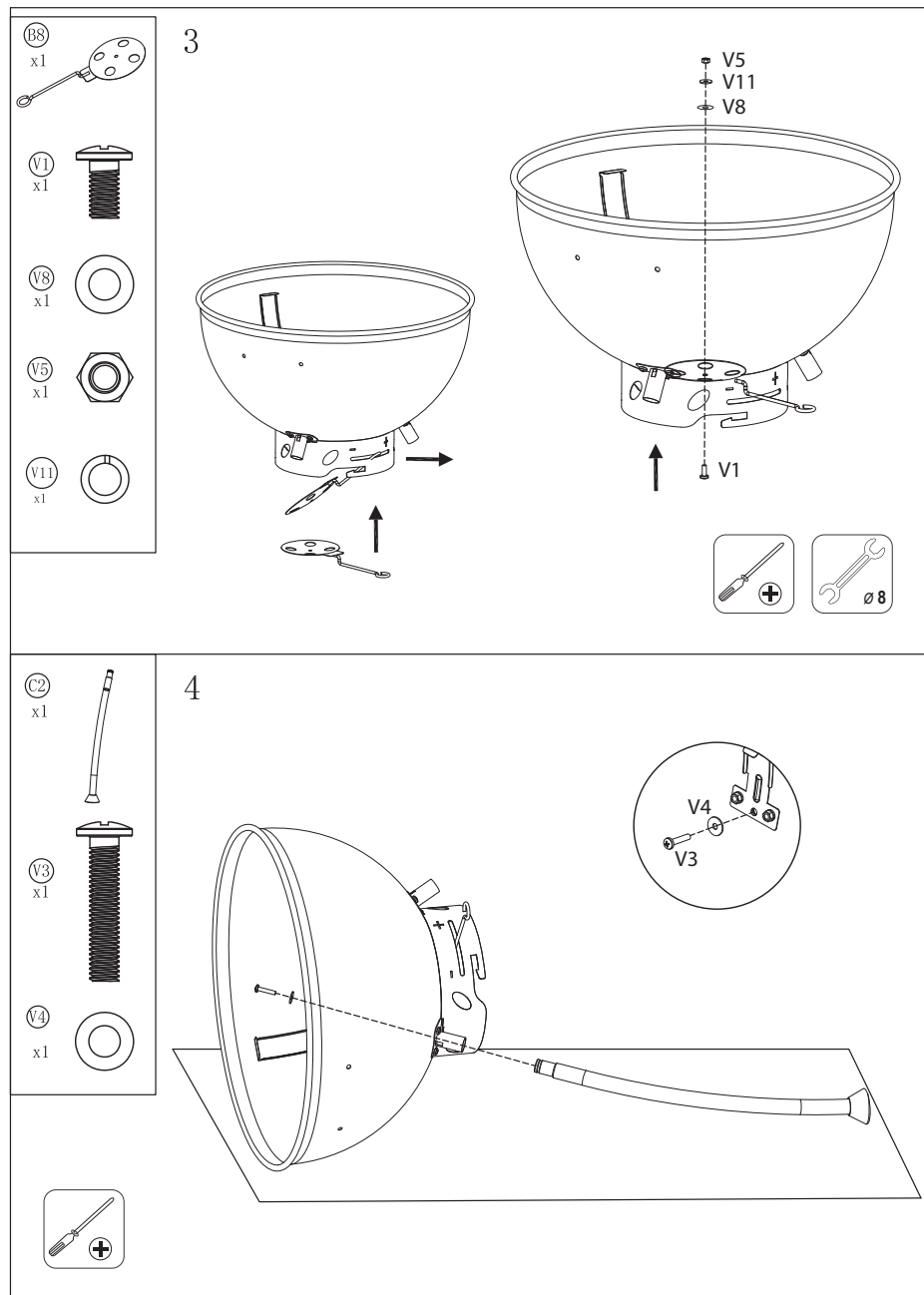


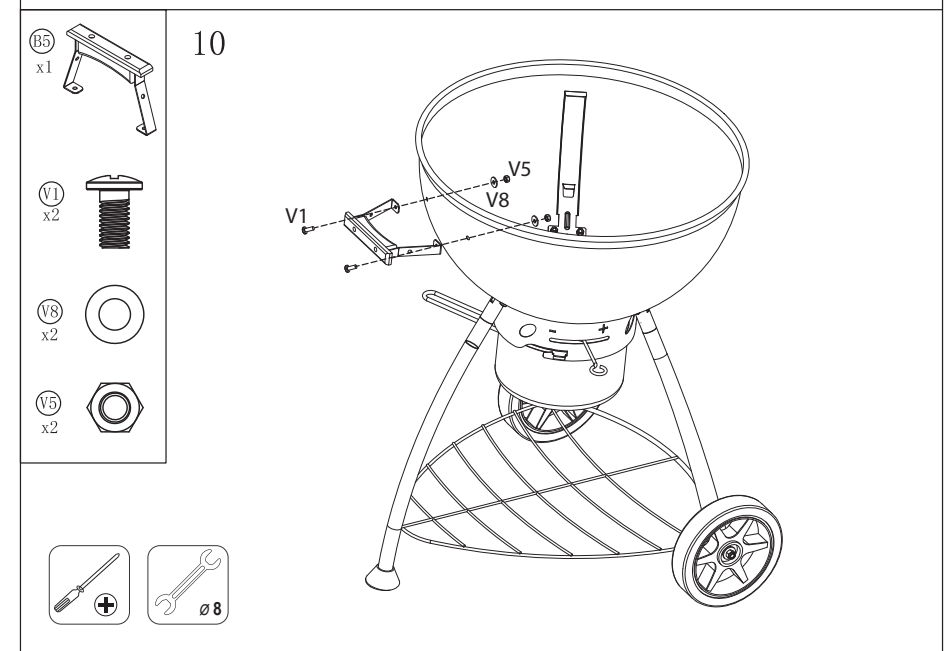
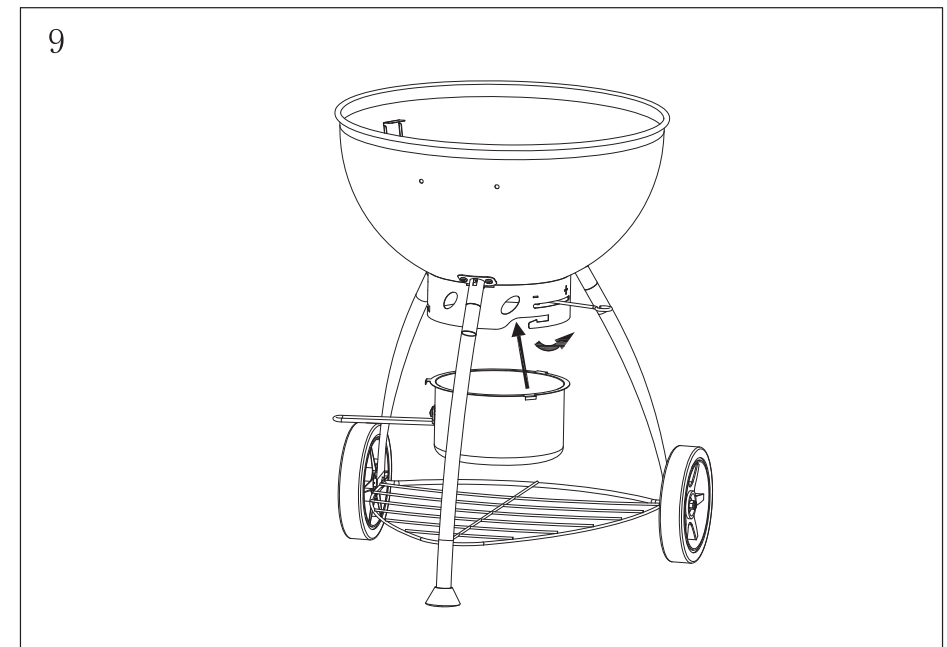
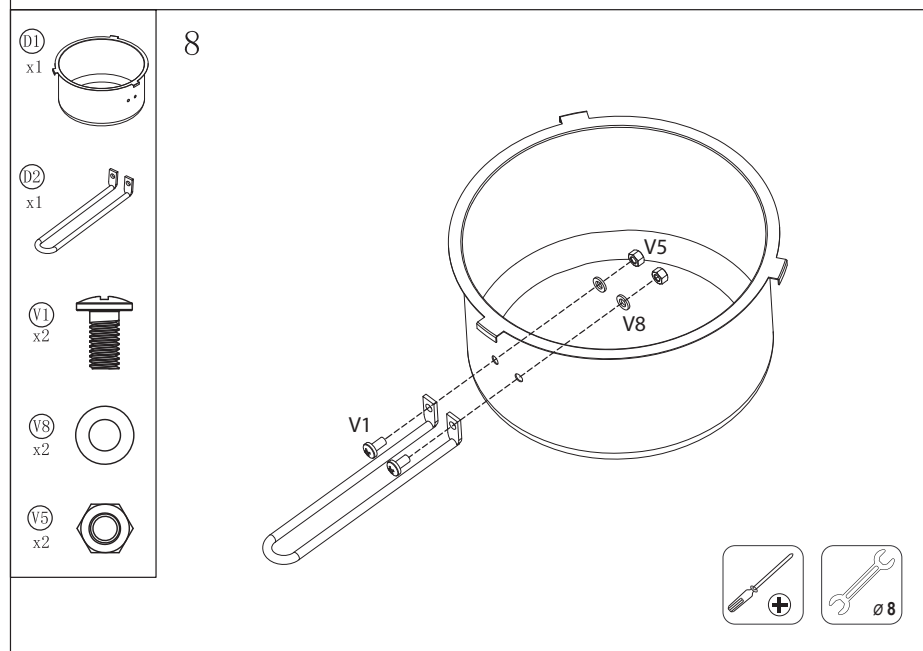
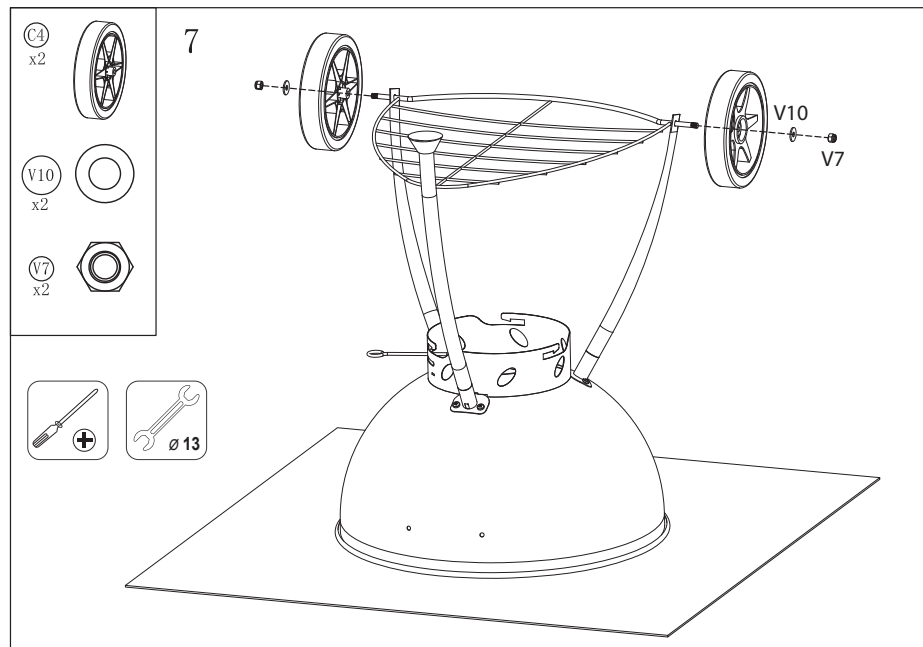
dimensions

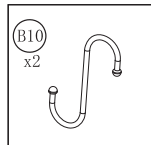


assemblage du barbecue

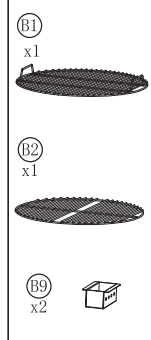
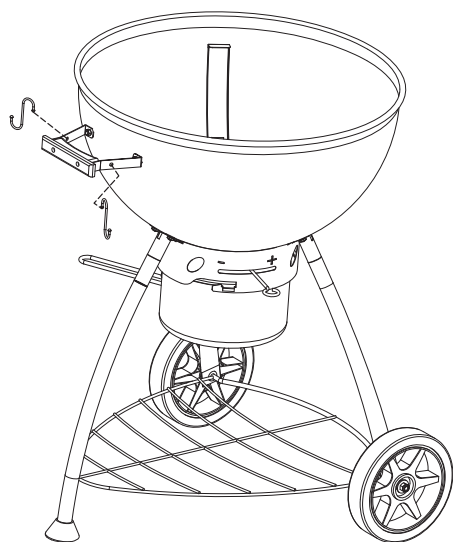




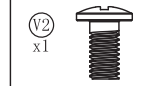
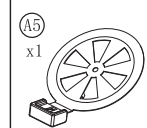
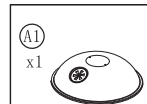
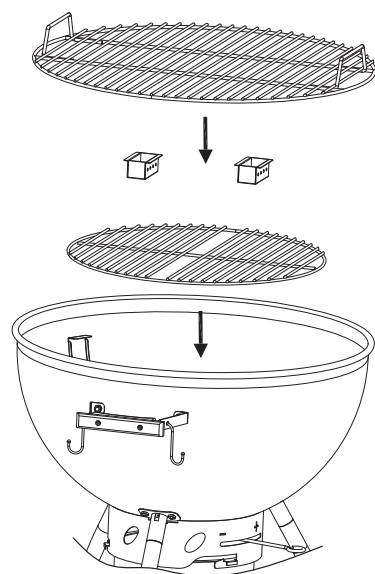




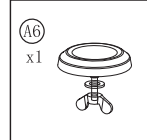
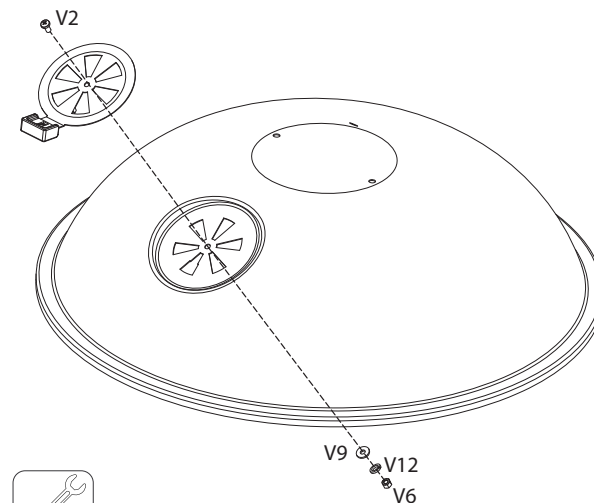
11



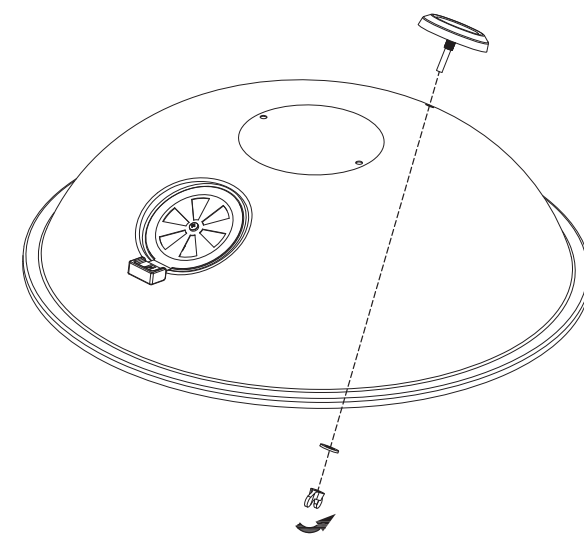
12

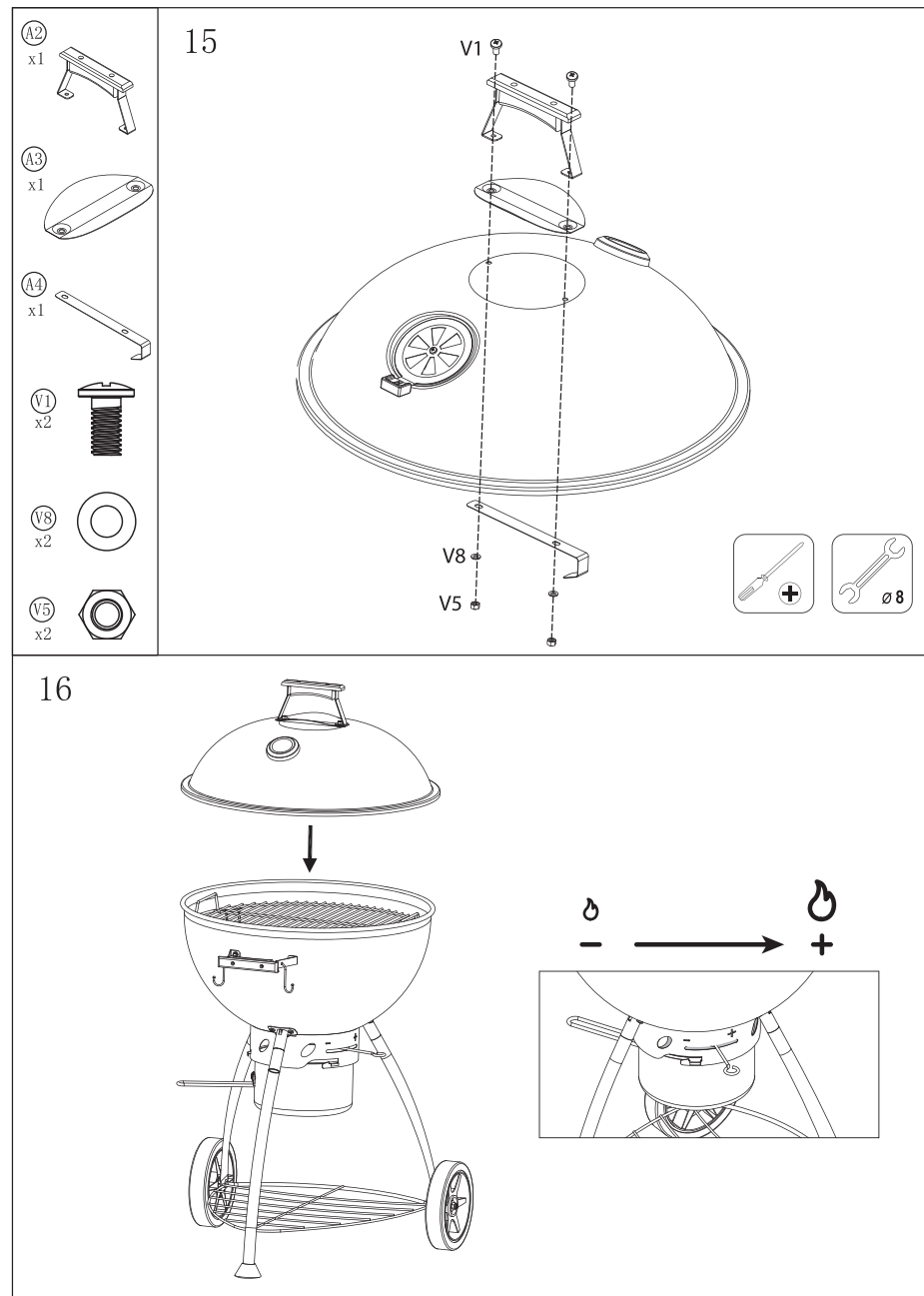


13



14





choix du charbon de bois

Le barbecue au charbon de bois permet une forte montée en chaleur, idéale pour la cuisson des aliments. La qualité du charbon de bois est cruciale dans la réussite d'une cuisson au barbecue :

- Choisissez de préférence un charbon de bois de qualité avec un taux de carbone supérieur à 80% afin que la chaleur soit conservée le plus longtemps possible. La teneur en carbone est généralement indiquée sur l'emballage du produit.
- Choisissez un charbon de bois de gros calibre : plus les morceaux sont gros, moins ils comportent de poussière. Il se consument plus lentement que les morceaux de petit calibre. Il est conseillé de manipuler les sacs de charbon avant de les acheter pour vérifier le calibre et l'absence de poussière.
- Pour griller de la viande, il est conseillé d'utiliser un charbon de bois dur de gros calibre. Pour les grillades rapides ou les grillades de légumes, utilisez plutôt un charbon de bois tendre de calibre moyen.
- Vous pouvez utiliser des alternatives au charbon de bois comme les sarments de vigne, mais ces derniers se consomment généralement plus rapidement que le charbon de bois.

conseils pratiques de cuisson

- Décongelez les aliments avant la cuisson.
- Retirez le surplus de gras de la viande avant la cuisson afin de réduire les risques d'embrasement.
- Percez les saucisses avec un couteau ou une fourchette avant de les faire cuire pour éviter qu'elles n'éclatent en cours de cuisson.
- Pour que les aliments conservent tout leur jus, utilisez des pinces ou des spatules « spécial barbecue » et évitez de retourner les aliments trop souvent au cours de la cuisson.
- Assaisonnez vos aliments lorsque la cuisson est terminée.
- Pour cuire des aliments marinés ou à forte teneur en graisse, utilisez une barquette en aluminium afin que la graisse ne se répande pas sur les braises.
- Pour la cuisson des légumes, commencez par les légumes à chair dure (carottes, poivrons, oignons...) puis finissez par les légumes à chair tendre et à cuisson rapide (tomates, champignons...).

utilisation

N'utilisez jamais d'essence, de benzine, d'alcool ou de liquide d'allumage pour allumer ou raviver le feu. Utilisez uniquement des allume-feux adaptés. L'appareil doit être placé sur une surface plane et stable avant utilisation.

Les parties métalliques deviennent chaudes pendant l'utilisation. Risque de brûlure ! Utilisez toujours la poignée pour ouvrir et fermer le couvercle.

Préparation avant la cuisson

- Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, essayez la grille de cuisson, le support à charbon, la cuve et le couvercle avec une solution d'eau et de liquide vaisselle et une éponge douce. Rincez et séchez soigneusement.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que la cuve, le support à charbon et les événements d'aération soient exempts de cendres afin d'assurer une bonne circulation d'air à l'intérieur de l'appareil.
- Pour empêcher que la nourriture ne colle à la grille de cuisson, enduisez-la d'huile alimentaire **avant chaque utilisation**.

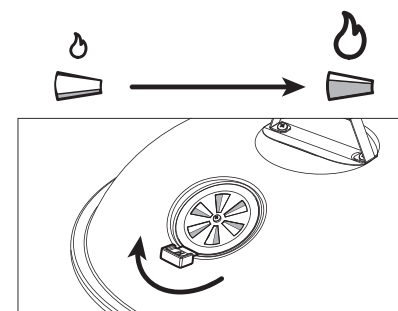
Sécurité alimentaire

- Lavez-vous les mains avant de manipuler les aliments à cuire.
- Ne placez pas d'aliments encore congelés sur la grille du barbecue. Décongelez-les préalablement au réfrigérateur.
- Ne laissez pas la nourriture à température ambiante trop longtemps avant et après la cuisson afin d'éviter tout risque d'intoxication alimentaire.
- Pour votre santé, les aliments doivent être cuits à la chaleur des braises et non au contact des flammes.
- Ne grillez jamais d'aliments directement dans les flammes ou sur les braises. Utilisez toujours la grille de cuisson fournie avec l'appareil.

Cuisson au barbecue

- Il est recommandé de préchauffer le barbecue et de maintenir les braises incandescentes, couvercle fermé, pendant **environ 30 minutes avant le début de la cuisson**.
- **Attention** : n'ouvrez pas la trappe de la cuve pendant le préchauffage ou la cuisson. Celle-ci ne sert que lors du nettoyage.

1. Ouvrez le couvercle du barbecue, assurez-vous que le support à charbon est correctement installé et ouvrez les événements d'aération sur la cuve.
2. Placez des allume-feux adaptés ou du papier journal froissé au fond du support à charbon.
3. Placez le charbon sur le support de manière homogène, il est recommandé de placer maximum 1,5 kg de charbon.
4. A l'aide d'une allumette longue de sûreté ou d'un allumeur mécanique adaptés aux barbecues, enflammez les allume-feux ou le papier journal.
5. Lorsque le feu a pris, laissez le barbecue avec le couvercle ouvert pendant environ 10 minutes, afin de permettre une prise d'air optimum à la propagation des flammes.
6. Refermez ensuite le couvercle et laissez le charbon se consumer jusqu'à la formation de braises incandescentes (environ 30 minutes). Avant de commencer la cuisson, attendez qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
7. Ouvrez le clapet d'aération du couvercle afin d'ajuster le débit d'air.



8. Relevez le couvercle puis placez les aliments à cuire sur la grille à l'aide d'accessoires de cuisson adaptés.
9. Retournez les aliments à mi-cuisson.

10. Si le barbecue doit être rechargé en combustible en cours de cuisson, placez les aliments sur la grille de cuisson hors du feu, retirez la grille, chargez le foyer avec le combustible recommandé (n'ajoutez pas d'allume-feu !), puis repositionnez la grille de cuisson et les aliments.



Cuisson avec le couvercle fermé :

- La cuisson au barbecue avec le couvercle fermé permet d'obtenir une cuisson homogène, de conserver la chaleur et de réduire le temps de cuisson. Ce mode évite également que les aliments ne se dessèchent lors de la cuisson grâce à l'humidité conservée sous le couvercle, et que les braises ne se consomment trop vite.
 - **Ouvrez toujours le couvercle avec précaution : de la vapeur brûlante peut s'échapper lors de l'ouverture.**
- Pour surveiller l'avancement de la cuisson, munissez-vous de gants et n'ouvrez pas le couvercle trop souvent afin d'éviter des déperditions de chaleur pendant la cuisson.

Lorsque la cuisson est terminée

1. Laissez le couvercle fermé et laissez le charbon finir de se consumer.
 2. Lorsque la grille est encore chaude, munissez-vous de gants adaptés et retirez les particules alimentaires à l'aide d'une brosse souple non abrasive.
 3. Attendez le refroidissement complet de l'appareil, des accessoires et des cendres avant de procéder au nettoyage.
- Ne versez jamais d'eau froide sur les braises pour éteindre le barbecue au risque d'endommager le revêtement de l'appareil.

En cas d'embrasement

- Éloignez les personnes et les animaux de l'appareil.
- Laissez le couvercle du barbecue ouvert.
- N'essayez pas de retirer les aliments en train de cuire sur la grille. Risque de brûlure !

- N'aspergez JAMAIS le barbecue avec de l'eau ! Utilisez uniquement un extincteur adapté.
- Si le feu persiste, contactez les pompiers.

nettoyage et entretien

Il est recommandé de nettoyer votre appareil après chaque utilisation.

Avant de procéder à toute opération de nettoyage, attendez le refroidissement complet de l'appareil, des accessoires et des cendres. Il est recommandé de vider les cendres 24 heures après l'utilisation de l'appareil.

La trappe sert à faciliter le nettoyage et l'entretien de l'appareil, notamment pour vider les cendres.

Recommandations

- N'utilisez pas d'objets tranchants ou produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne laissez jamais d'eau en stagnation dans la cuve et le support à charbon : risque de rouille et de détérioration rapide des matériaux.

Grilles de cuisson et de maintien au chaud

1. Frottez les grilles avec une brosse souple non abrasive (non fournie) pour retirer les résidus alimentaires.
2. Nettoyez les grilles avec une éponge additionnée d'eau chaude savonneuse.
3. Rincez et laissez sécher complètement avant de replacer les grilles sur le barbecue.

Note : Les grilles ne sont pas compatibles lave-vaisselle !

Support à charbon, cuve et couvercle

1. Retirez les cendres et charbons refroidis du support et se référer à l'encart que faire avec les cendres du barbecue ou les jeter.
2. Utilisez une raclette en bois ou en plastique pour enlever les gros résidus alimentaires sur le support et/ou le couvercle.
3. Nettoyez le support à charbon, la cuve et le couvercle à l'aide d'une éponge douce additionnée de produit vaisselle.
4. Rincez et séchez complètement l'ensemble des éléments avant de les replacer sur l'appareil.

Corps de l'appareil

1. Vérifiez que les événements d'aération ne sont pas obstrués de cendres. Le cas échéant, dégagez-les à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide.
2. Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux légèrement humide additionné de produit vaisselle.
3. Rincez et laissez sécher complètement.



Attention : Un mauvais nettoyage et une accumulation excessive peuvent provoquer un feu de graisse. Cela peut être dangereux et sévèrement endommager le barbecue.

Stockage

Veillez à ce que le barbecue soit bien refroidi avant de le recouvrir ou de le stocker. Stockez votre barbecue dans un endroit frais et sec.

Lorsque vous utilisez le barbecue après une période de stockage prolongée, suivez les procédures de nettoyage.

Protégez votre barbecue à l'aide d'une housse étanche (non fournie) et mettez-le à l'abri de la pluie et de l'humidité. Un soin et un entretien adéquats permettront de conserver votre barbecue dans un parfait état de fonctionnement et prolongeront sa durée d'utilisation.



Que faire avec les cendres du barbecue ?

- Les cendres du barbecue peuvent être répandues dans un jardin : en effet, elles contiennent des nutriments et des minéraux bénéfiques à la croissance des plantes.
- Assurez-vous auparavant qu'elles soient refroidies et complètement éteintes, et qu'elles ne contiennent pas de résidus alimentaires et d'hydrocarbure ayant servi à l'allumage du barbecue. Par exemple, vous pouvez répandre les cendres si le barbecue a été allumé à l'aide de papier journal.
- Répandez une légère couche de cendres et mélangez-les avec la terre pour les enfouir.

Barbecue charbon EBCK1



Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.



<https://quefairedemesdechets.fr>