FR

BARBECUE CHARBON POSABLE
Modèle：FG966
MANUEL D’INSTRUCTIONS

Lire le manuel attentivement avant l’utilisation et le conserver pour références futures

MISE EN GARDE

♦:Ne cuisinez pas avant que le combustible ne soit recouvert de cendres.
♦: ATTENTION ! Ce barbecue devient très chaud, ne le déplacez pas pendant le fonctionnement.
♦:Ne pas utiliser à l'intérieur !
♦:ATTENTION ! N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer ! N'utilisez que des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 !
♦:ATTENTION ! Éloignez les enfants et les animaux domestiques.
♦:Le barbecue doit être installé sur une base de niveau sécurisée avant utilisation.
♦:Le barbecue doit être réchauffé et le combustible maintenu au rouge pendant au moins 30 min avant la première cuisson.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

♦:N'utilisez pas le produit s'il est endommagé.
♦:Ne laissez jamais le produit sans surveillance lors de son utilisation.
♦:N'utilisez pas le produit à proximité de matériaux combustibles tels que du bois, de l'herbe sèche, des arbustes, etc.
♦:Ne laissez pas le produit entrer en contact avec des matériaux inflammables tels que du papier, des serviettes, des produits chimiques, etc.
♦:Gardez toujours un seau d'eau à proximité du produit.
♦:Il est recommandé d'utiliser le produit avec le couvercle et les évents ouverts.

Le foyer est TRÈS CHAUD ! NE PAS TOUCHER LE FOYER EN FONCTIONNEMENT.
Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur, des pinces à long manche ou des gants de cuisine. Combustible utilisable : bois, papier ou charbon de bois.

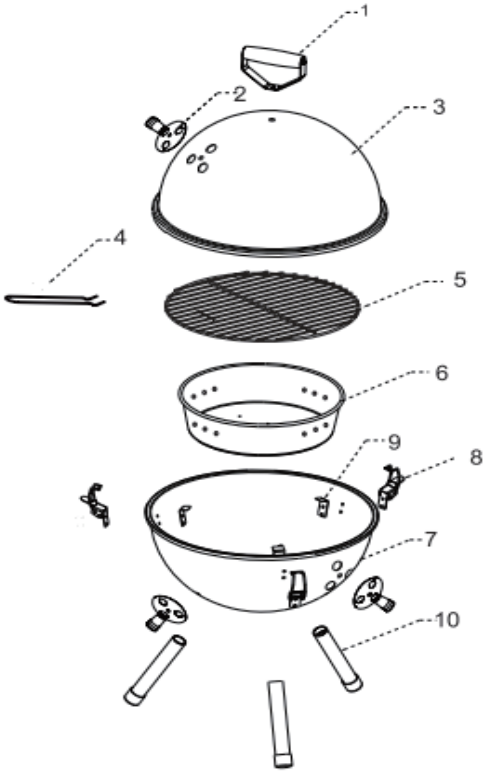
Laissez le barbecue refroidir pendant au moins 48 heures avant de le vider.
Ne mettez pas de charbon de bois usagé dans l'emballage. Stockez le charbon de bois et les briquettes dans un endroit sec et bien aéré, loin des sources d'ignition.

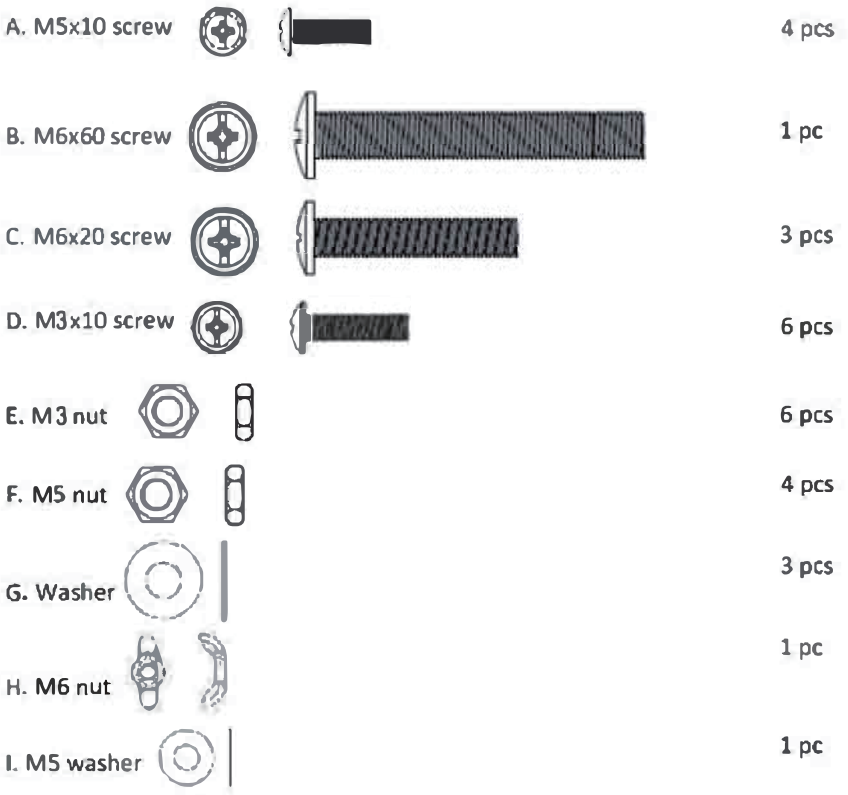
N'utilisez pas le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par ex. maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Danger de mort par intoxication au monoxyde de carbone.

INSTALLATION

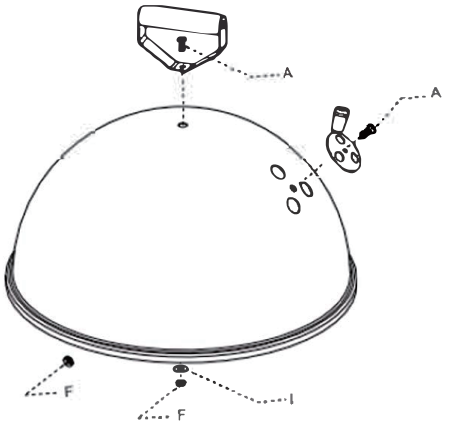
Le barbecue doit être installé sur une base stable et de niveau avant utilisation.

1. Poignée du couvercle
2. Ensemble d'évent supérieur
3. Couvercle
4. Poignée amovible pour grille
5. Grille
6. Bol à charbon
7. Chambre de cuisson
8. Barres de verrouillage du couvercle
9. Supports pour barres de verrouillage de couvercle
10. Pieds

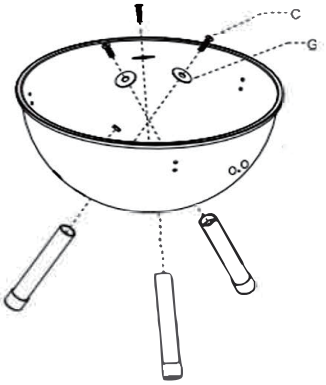




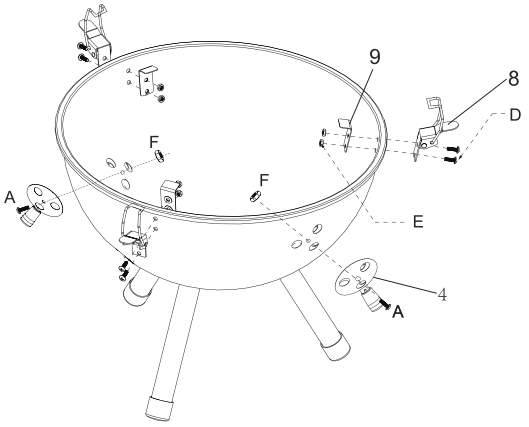
①



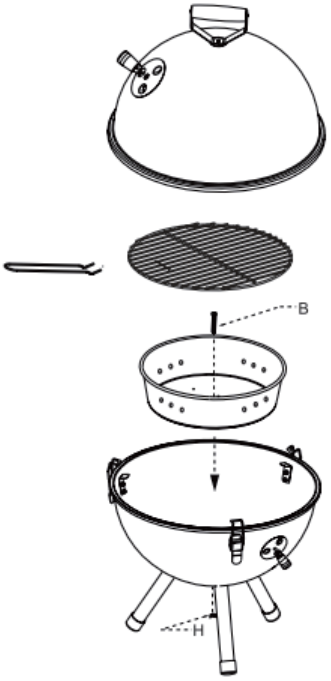
②



③



④



ÉTAPES DE MONTAGE

1. Installez la poignée du couvercle (1) sur le couvercle (3), à l'aide d'une vis (A), d'une rondelle (I) et d'un écrou (F).
2. Installez l'ensemble de ventilation supérieur (2) sur le trou d'aération du couvercle (3), à l'aide d'une vis (A) et d'un écrou (F).
3. Installez les pieds (10) sur le foyer (7) à l'aide de 3 vis (C) et d'une rondelle (G).
4. Installez l'ensemble de ventilation supérieur (2) sur le trou d'air du foyer (7), à l'aide de 2 vis (A) et d'un écrou (F).
5. Installez les barres de verrouillage du couvercle (8) avec les supports pour les barres de verrouillage du couvercle (9) sur le foyer (7), à l'aide de 6 vis (D) et écrous (E).
6. Installez le bac à charbon (6) sur le foyer (7), à l'aide d'une vis (B) et d'un écrou (H)
7. Serrez toutes les vis et tous les écrous, placez la grille (5) et la poignée amovible de la grille (4) sur le foyer (7).

Le gril vous offre un contrôle de la température et la possibilité d'éteindre le feu en fermant les évents.
La température peut être régulée par des évents supérieurs et latéraux.
Le gril est équipé de barres de verrouillage du couvercle qui rendent le gril portable. Les barres verrouillent le couvercle en place pour que le gril puisse être ramassé d'une seule main.

Allumer le gril

1. Assurez-vous que les évents sont ouverts.
2. Disposez les briquettes de charbon de bois dans le bol à charbon. La quantité maximale de charbon à utiliser est de 0,6 kg.
3. Utilisez un briquet long pour allumer les briquettes de charbon dans le bol à charbon.
• Attendez la cuisson au charbon de bois lorsqu'ils sont pour la plupart recouverts de cendre et rougeoyant.
4. Répartissez les briquettes de charbon de bois dans le bol à charbon pour permettre une cuisson uniforme. Utilisez des pinces ou spatule pour étaler le charbon.

Des astuces :

• Pour une viande et des légumes plus fins, répartissez uniformément le charbon de bois dans le bol à charbon.
• Pour une viande plus épaisse, augmentez le charbon d'un côté puis de l'autre. Vous commencerez à cuire la viande sur le côté avec plus de charbon de bois. Lorsque l'extérieur est cuit à votre convenance, terminez la cuisson de la viande sur le côté avec moins de charbon de bois.
• Par temps frais ou humide, utilisez plus de briquettes de charbon de bois. Cela vous aidera à garder votre feu chaud.

Avertissement : Lorsque la cuisson est terminée, assurez-vous que les briquettes de charbon de bois sont complètement sorties pour éviter les incendies. Trempez tout le charbon de bois dans l'eau et assurez-vous qu'il est suffisamment froid pour être touché avant de laisser le charbon derrière vous ou de vous en débarrasser.

Nous nous excusons pour tout inconvénient causé par des incohérences mineures dans ces instructions, qui peuvent survenir à la suite de l'amélioration et du développement du produit.

Danger

Seules les personnes qualifiées et autorisées sont autorisées à effectuer des réparations à votre appareil Toute réparation non conforme aux normes pourrait considérablement augmenter le niveau de risque pour l'utilisateur !

Les défauts résultant d'une mauvaise manipulation, d'une dégradation ou d'une tentative de réparation par des tiers annulent la garantie du produit. Cela s'applique également en cas d'usure et d'accessoires normaux de l'appareil.

Important !

Nous vous recommandons de conserver l'emballage de votre appareil au moins pendant toute la durée de la garantie. La garantie ne s'applique pas sans l'emballage d'origine.

Garantie

Votre appareil dispose de deux ans de garantie. Les accessoires et pièces détachées sont disponibles seulement durant les 2 ans de la garantie du produit. La garantie ne couvre pas l'usure et la rupture en cas de mauvaise utilisation du produit. Le client est responsable de tous les retours. Vous êtes responsable des coûts et des risques liés à l'expédition du produit ; Il est donc recommandé d'expédier le produit avec un accusé de réception et une assurance transport en cas de valeur significative du produit.

GARDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS

Les enfants devront être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Service E-mail：relations.clients@euromenage.com

EN

FAGOR

Charcoal grill
Model：FG966
INSTRUCTION MANUAL

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference

WARNINGS

♦: Do not cook before the fuel has a coating of ash.

♦: WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.

♦: Do not use indoors!

♦: WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3 !

♦: WARNING! Keep children and pets away.

♦: The barbecue has to be installed on a secure level base prior to use.

♦: The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 min prior to the first cooking.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

♦:Do not operate the product if it is damaged.

♦:Never leave the product unattended when in use.

♦:Do not use the product near combustible materials such as wood, dry grass, shrubs, etc.

♦:Do not allow the product to come into contact with flammable materials such as paper, towels, chemicals, etc.

♦:Always keep a bucket of water near the product.

♦:It is recommended to use the product with the lid and vents open.

The fire pit is VERY HOT! DO NOT TOUCH THE FIRE PIT IN USE.
Always use heat-resistant gloves, tongs with long handles or oven mitts. Fuel which can be used: wood, paper or charcoal.

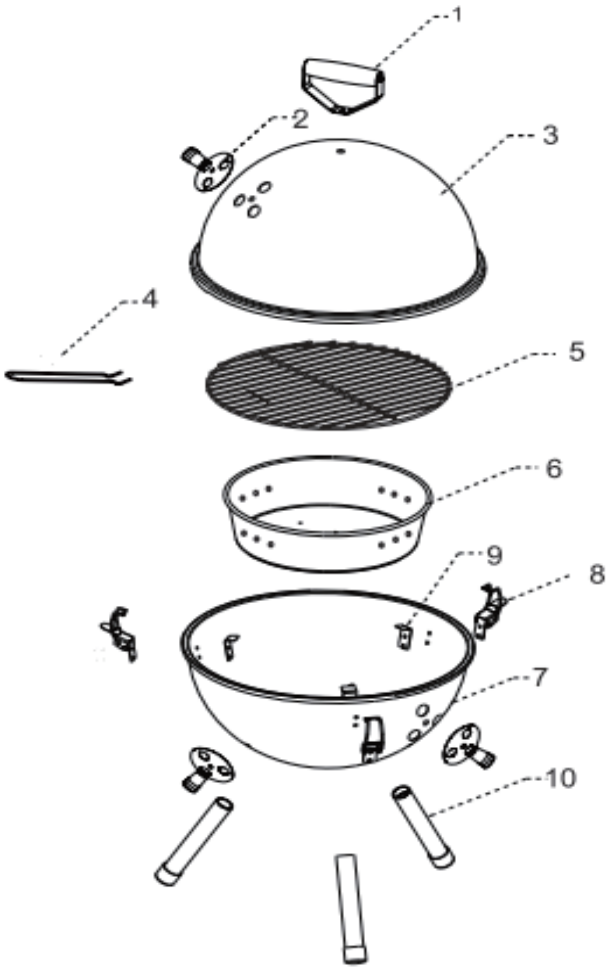
Allow the barbecue to cool down for at least 48 hours before emptying it.
Do not put used charcoal in the packaging. Store charcoal and briquettes in a dry and well ventilated area, away from sources of ignition .

Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

INSTALLATION

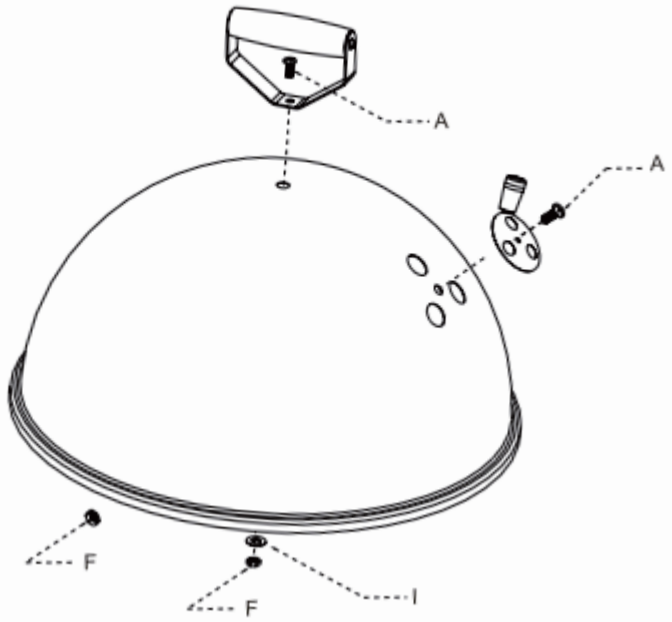
The barbecue should be installed on a secure level base prior to use.

1. Handle of the lid
2. Top vent assembly
3. Lid
4. Detachable handle for grill rack
5. Grill rack
6. Charcoal pan
7. Firebowl
8. Lid locking bars
9. Supports for lid locking bars
10. Legs

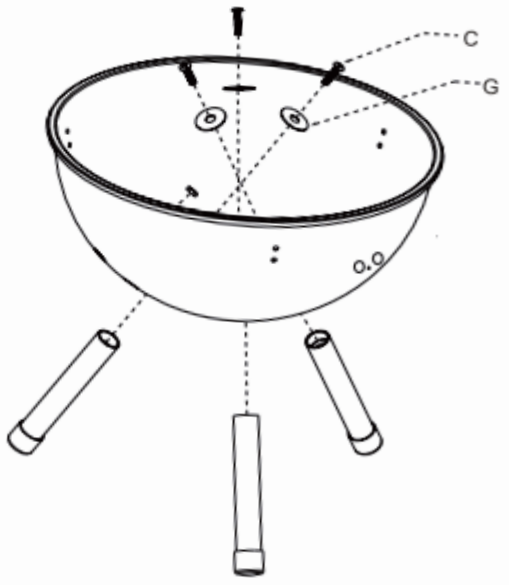


A. M5x10 screw		4 pcs
B. M6x60 screw		1 pc
C. M6x20 screw		3 pcs
D. M3x10 screw		6 pcs
E. M3 nut		6 pcs
F. M5 nut		4 pcs
G. Washer		3 pcs
H. M6 nut		1 pc
I. M5 washer		1 pc

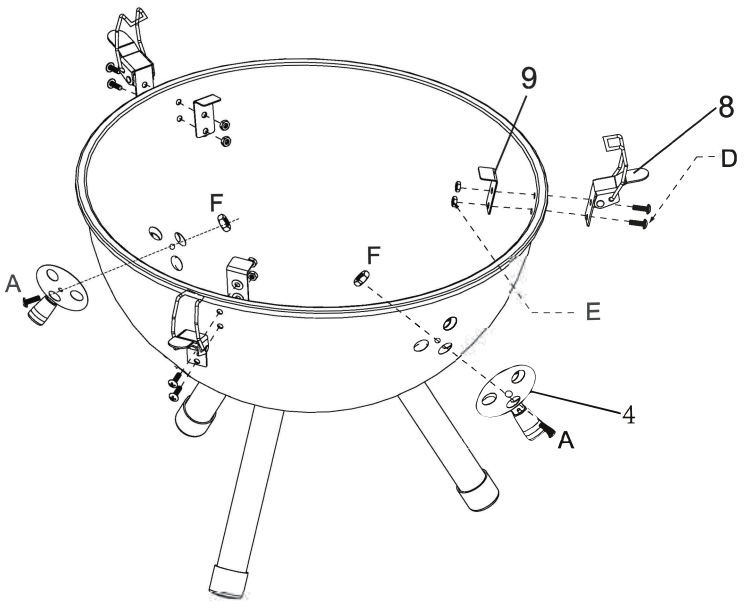
①



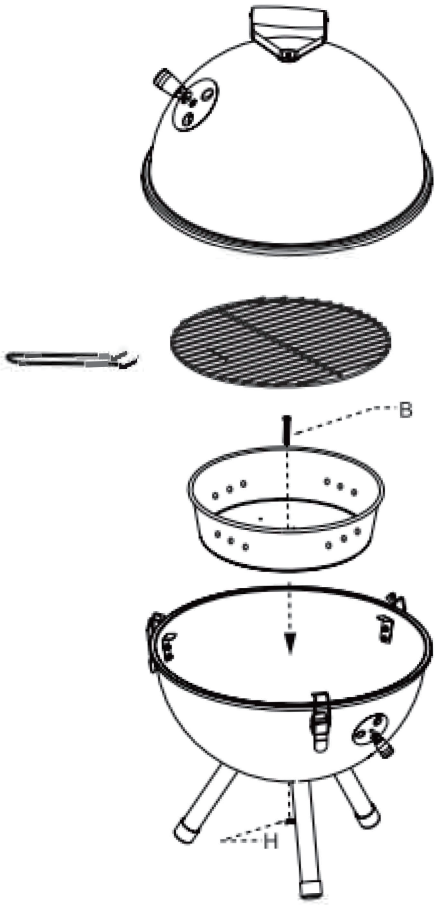
②



③



④



ASSEMBLY STEPS

1.Install the handle of lid(1)to the lid(3), using 1pc screw(A) ,washer(I) & nut(F)..
2.Install the top vent assembly(2) to the air hole of the lid(3), using 1pc screw(A) & nut(F).
3.Install the legs(10) to the firebowl(7), using 3pcs screw(C) & washer(G).
4.Install the top vent assembly(2) to the air hole of firebowl(7), using 2pc screw(A) & nut(F)
5.Install the Lid locking bars(8) with the Supports for lid locking bars(9) to the firebowl(7),using 6pc screw(D) & nut(E)
6.Install the charcoal pan (6) to firebowl(7),using 1pc screw(B) & nut(H)
7.Tighten all the screws and nuts, place the grill rack(5) and the detachable handle for grill rack(4)onto the firebowl(7). Then finished the assembly.

The grill offers you temperature control and the ability to snuff out the fire by closing the vents. The temperature can be regulated by top and side vents.
The grill is equipped with lid locking bars that makes the grill portable. The bars will lock the lid in place so the grill can be picked up with one hand.

Lighting the grill

1. Make sure vents are open.
2. Arrange the charcoal briquettes in the charcoal bowl. The maximum amount of charcoal to be used is 0.6 kg.
3. Use a long lighter to light the charcoal briquettes in the charcoal bowl.
Wait for charcoal grilling when they are mostly covered in ash and glow red.
4. Spread the charcoal briquettes out in the charcoal bowl to allow for cooking. Use tongs or spatula to spread the charcoal.

Tips:

• For thinner meat and vegetables, spread the charcoal evenly in the charcoal bowl.
• For thicker meat, make the charcoal higher on one side then the other. You will start cooking the meat on the side with more charcoal. When the outside is cooked to your preference, finish cooking the meat on the side with less charcoal.
• In cool or wet weather, use more charcoal briquettes. This will help you to keep your fire hot.

Warning: When grilling is done, make sure the charcoal briquettes are completely out to prevent fires. Drench all of the charcoal in water and make sure it is cool enough to touch before you leave the coals behind or dispose of them.

We apologize for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

Danger :

Only qualified and authorized persons are authorized to carry out repairs to your appliance. Any repairs not in accordance with standards could significantly increase the level of risk for the user ! Defect resulting from improper handling, degradation or attempted repairs by third parties voids the warranty on the product. This also applies in case of normal wear and accessories from the appliance.

Important !

We recommend that you keep the packaging of your device at least for the duration of the warranty. The guarantee does not apply without the original packaging.

Warranty:

Your device has two years warranty. Accessories and spare parts are only available during the 2 years of the product warranty.The warranty does not cover wear and breakage following a wrong use of the product.The customer is responsible for all returns. You remain responsible for the costs and risks associated with the product shipment; it is therefore recommended to ship the product with an acknowledgement of receipt and transport insurance in case of significant value of the product.

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Service E-mail： relations.clients@euromenage.com

EUROMENAGE

20/22 Rue de la ferme saint ladre

95470 SAINT WITZ FRANCE