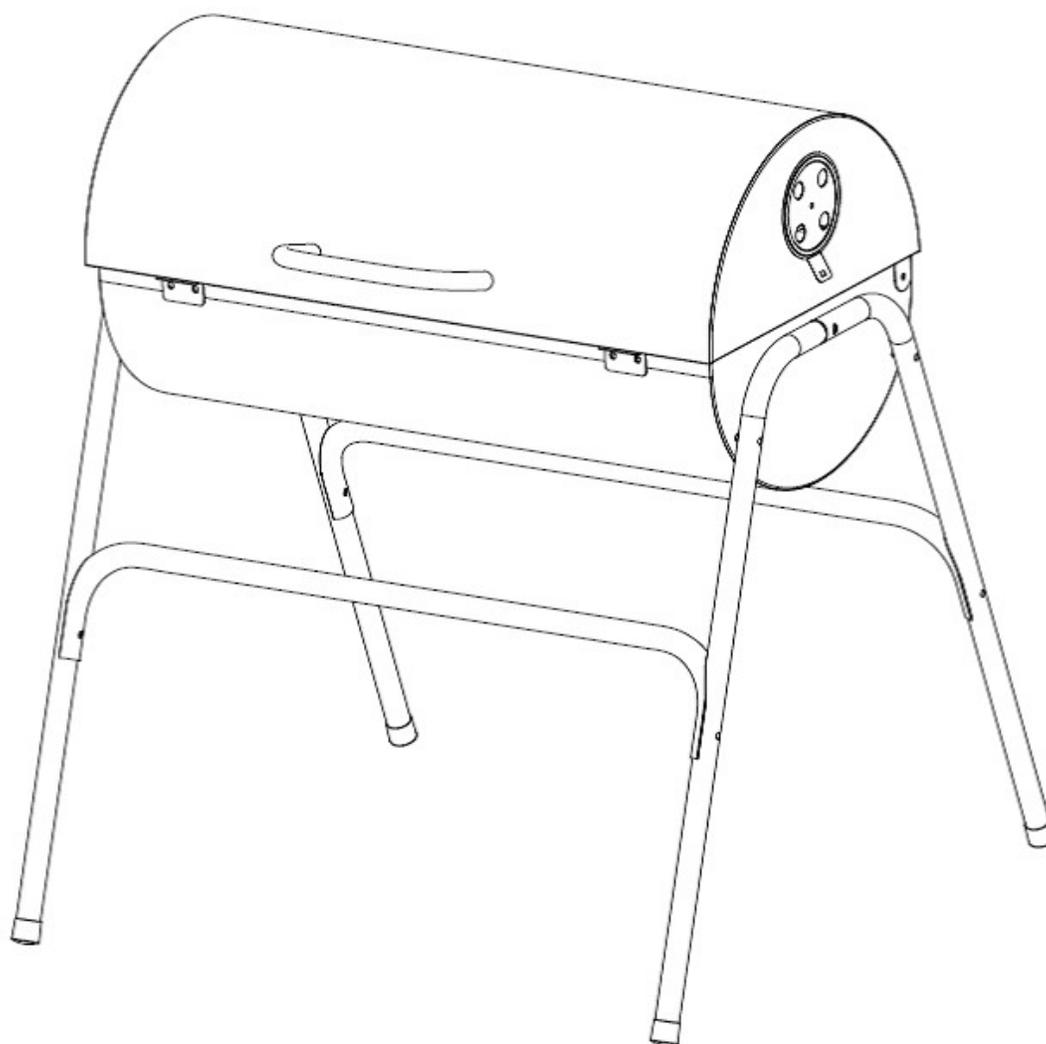


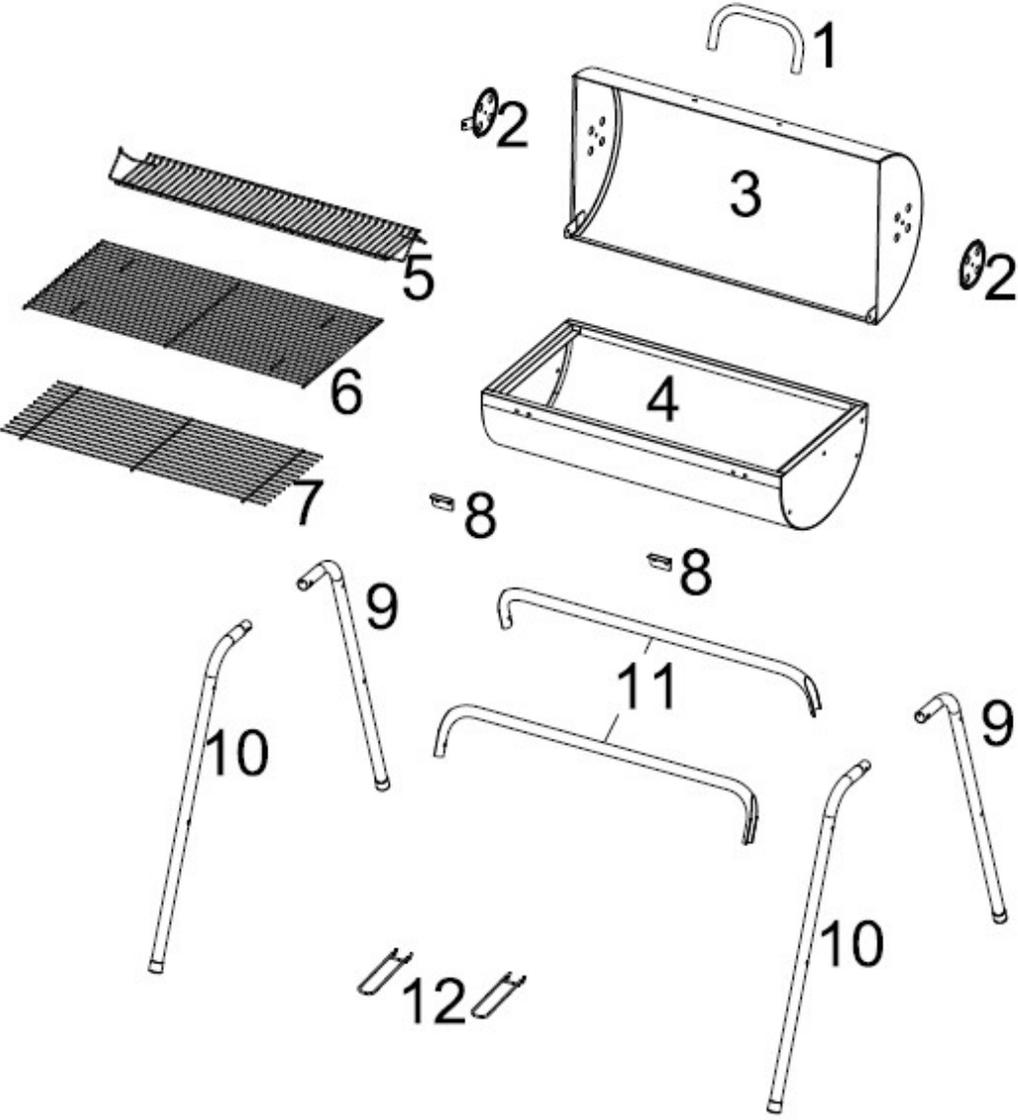


BANQUET
BARBECUES

Barbecue Tonneau à Charbon
Notice de montage - OL2404



Vue d' Ensemble



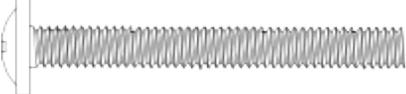
Pièces fournies

Veuillez vérifier les pièces dans la liste ci-dessous avant d'assembler votre barbecue grill.

Prenez un petit moment pour vous familiariser avec le contenu. Vérifiez que tous les trous sont exempts de peinture avant l'assemblage, si vous rencontrez une obstruction, s'il vous plait, utilisez un tournevis pour dégager le trou obstrué.

1	Poignée de Couvercle		1
2	Ventilateur		2
3	Couvercle		1
4	Cuve		1
5	Grille chauffante		1
6	Grille de cuisson		1
7	Grille à charbon		1
8	Support couvercle		2
9	Patte de fixation arrière		2
10	Patte de fixation avant		2
11	Barre transversale		2
12	Poignée de grille de cuisson		2

Pièces Fournies

A	Vis M6X20		2
B	Vis M6X10		12
C	Vis M6X35		12
D	Ecrou M6		26
E	Rondelle Ø6		26

Un tournevis (non inclus) est nécessaire pour l'installation de ce barbecue.

. Débarrassez-vous de tous les emballages de polyéthylène soigneusement et tenir hors de portée des enfants.

. Veuillez lire avec soin la section relative à la sécurité du barbecue avant d'utiliser votre Barbecue.

. Veuillez lire avec soin les notices d'installation et conservez l'emballage extérieur pour vous référer aux illustrations en cas de difficultés.

Assemblage

Veillez consulter avec soin les notices d'installation avant de commencer le montage de votre barbecue. Nous vous conseillons de monter ce barbecue dans une zone dégagée pour plus de commodité

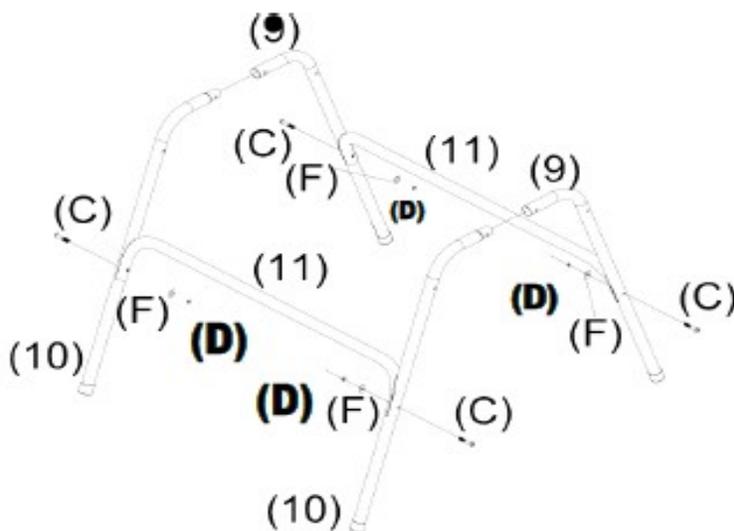
Veillez vous référer à la liste des pièces et aux schémas de montage si nécessaire. Le montage du barbecue implique de nombreuses pièces, il est nécessaire d'être au moins deux personnes pour le monter.

ETAPE 1:

A. Attachez la patte de fixation arrière (9) à la barre transversale (11) ((C) Vis 2Pcs/ rondelle 2Pcs/Ecrou 2Pcs.

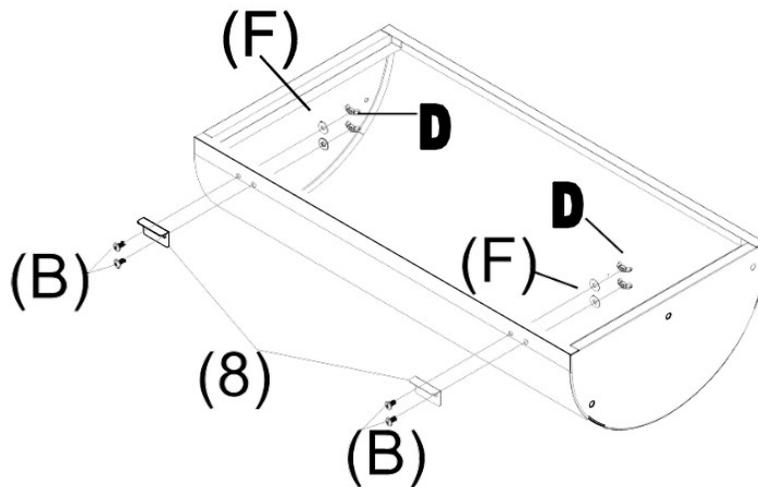
B. Attachez la patte de fixation avant(10) à la barre transversale (11) (C) Vis 2Pcs/ Rondelle 2Pcs/Ecrou 2Pcs.

C. Insérez la patte avant d'assemblage à la patte arrière d'assemblage.



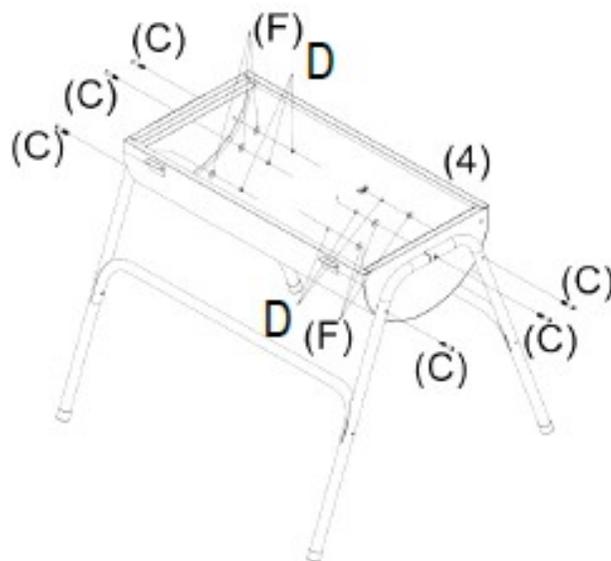
ETAPE 2:

Attachez la poignée du support (8) à la cuve (4)((B)Vis 4Pcs/(F) Rondelle 4Pcs/(D) Ecrou M6 4Pcs)



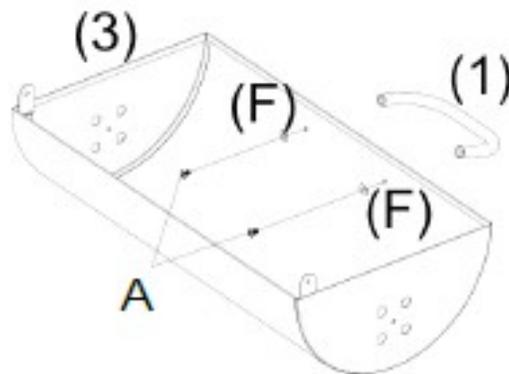
ETAPE 3 :

Attachez la patte avant d'assemblage et la patte arrière d'assemblage à la cuve (4) (C) Vis 6Pcs / (F) Rondelle 6Pcs / (D) Écrou M6 6Pcs)



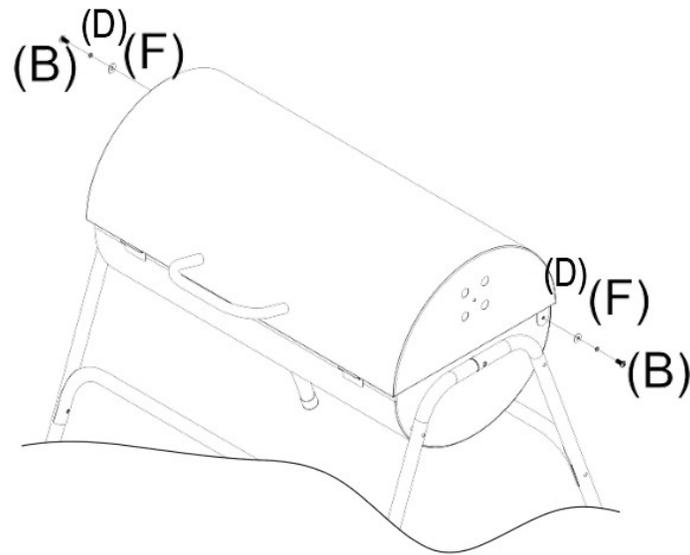
ETAPE 4:

Attachez la poignée du couvercle(1) au couvercle(3)((A)Vis 2Pcs/(F)Rondelle 2Pcs)



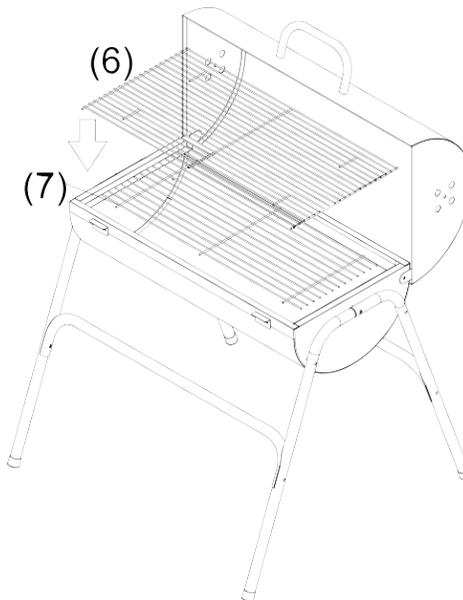
ETAPE 5:

Fixez le couvercle et la cuve((B)Vis 8pcs Rondelle 8Pcs/Écrou M6 8Pcs)



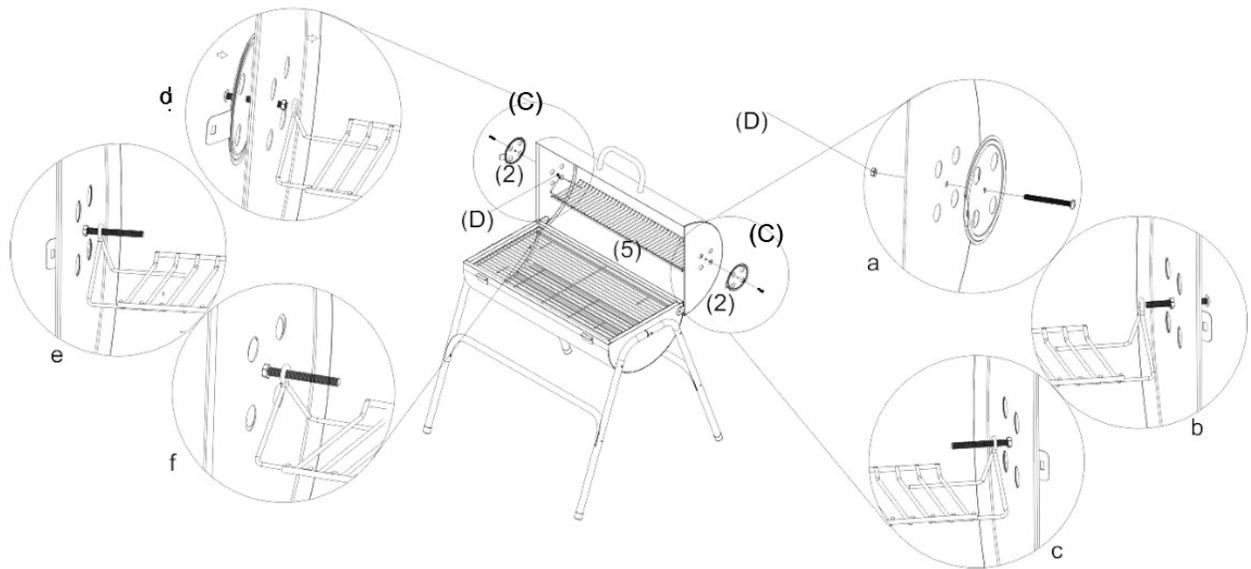
ETAPE 6:

- A: Insérez la grille à charbon(7) dans la cuve.
 B: Insérez la grille de cuisson (6) dans la cuve.



ETAPE 7:

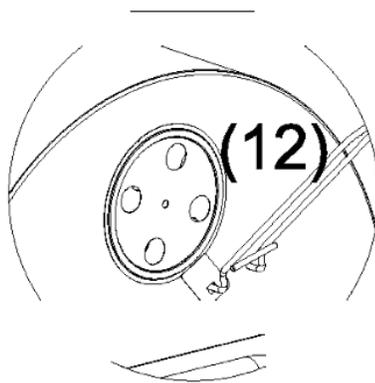
- A: Se référer au schéma a, b and c pour attacher le ventilateur (2) côté droit au couvercle en premier ((C) Vis 1Pc / (D) Écrou 1Pc).
 a: Serrez la vis avec l'écrou complètement à droite dans un premier temps
b: Assurez-vous que le trou de la grille chauffante est à l'extrémité de la vis.
 c: Insérez le trou de la grille chauffante à travers la vis et enfoncez jusqu'au bout
 B: Se référer au schéma d, e et f pour attacher le ventilateur (2) côté gauche au couvercle ((C) Vis 1Pc/ (D) Écrou 1Pc).
 d: Serrer la vis avec l'écrou côté gauche, ne pas la visser totalement
e. Assurez-vous que le trou de la grille chauffante est à l'extrémité de la vis
f. Serrez totalement les écrous



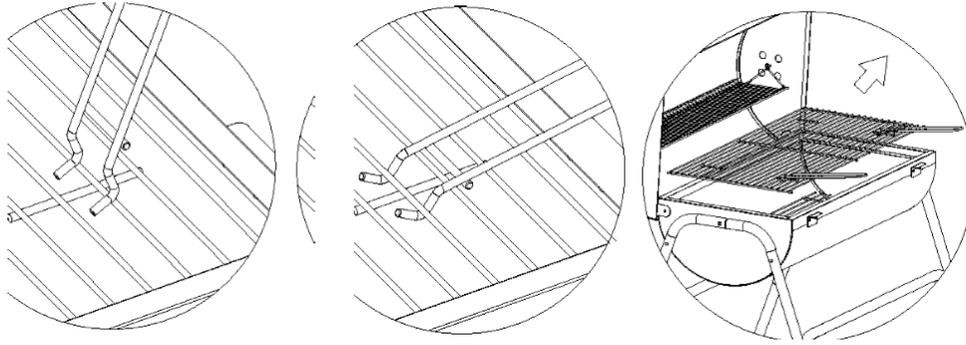
Mode d'emploi

Important: lire toutes les instructions de montage et les consignes de sécurité avant utilisation et conserver ces instructions dans un endroit sûr pour toute référence ultérieure

1. Assurez-vous que les instructions d'assemblage ont été correctement suivies
2. Placez le barbecue à un endroit approprié, sur une surface plane loin des zones inflammables.
3. Utilisez du charbon et une méthode d'allumage appropriée.
4. Ne pas toucher l'aération directement à la main quand le barbecue est chaud ou en cours d'utilisation, utilisez la poignée de la grille de cuisson(12) pour ajuster le ventilateur comme dans le schéma ci-dessous.



5. Si vous avez besoin d'ajouter du charbon, il est important d'utiliser la poignée de la grille de cuisson pour retirer la grille de cuisson comme indiqué dans le schéma ci-dessous.



Attention

1. Ne jamais toucher les parties en métal qui peuvent être chaudes.
2. ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer ! Utiliser uniquement des allume-feux conformes aux normes EN 1860-3.
3. Utilisez des liquides inflammables, de la pâte ou des allume-feux spécialement destinés aux barbecues.
4. ATTENTION ! NE PAS utiliser à l'intérieur. Utiliser le barbecue uniquement à l'extérieur. Danger de mort lié aux inhalations de fumée en cas d'usage dans un endroit clos
5. ATTENTION !: Ce barbecue peut devenir très chaud, ne pas le déplacer pendant le fonctionnement.
6. Ne jamais manipuler le charbon après l'allumage.
7. ATTENTION ! Tenir les enfants et les animaux éloignés .
8. Ne pas essayer d'allumer le barbecue si du liquide inflammable a été projeté sur vos vêtements
9. Gardez un extincteur ou une couverture anti-feu à portée de main.

Conseils de sécurité pour le barbecue

1. Toujours positionner le barbecue sur un endroit stable, plane, et sur une surface résistant à la chaleur, éloigné des clôtures en bois, des arbres en surplomb et autres matériaux inflammables.
2. Le barbecue doit toujours être sous le contrôle d'un adulte compétent. Tenir à distance de sécurité les jeunes enfants et les animaux une fois le charbon allumé.
3. Ne jamais utiliser d'alcool, de paraffine, d'essence, d'alcool à brûler, de l'essence à briquet ou des solvants similaires pour allumer le barbecue. Pour l'allumage, utiliser uniquement des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3. Ne jamais ajouter du liquide de combustion une fois que le charbon est allumé.
4. Ne jamais essayer de déplacer le barbecue une fois que le charbon a été allumé, car il devient très chaud. Attendez toujours que le barbecue soit complètement refroidi pour le déplacer.
5. Ne jamais laisser un barbecue allumé sans surveillance, même pour un court instant.
6. Le barbecue devra être préchauffé et le combustible chauffé à rouge pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson au barbecue.
7. Ne pas cuisiner avant que le combustible ne forme une couche de cendre.
8. Beaucoup de pièces en métal deviendront très chaudes durant l'utilisation. L'usage de mitaines/gants de protection est recommandé quand vous manipulez le barbecue, retournez la nourriture etc.
9. Des flammes vives peuvent se produire lorsque la graisse chaude de la nourriture s'écoule sur le charbon. Prévoyez un pulvérisateur d'eau pour éteindre toute flamme et empêcher la nourriture de brûler.
10. Quand la cuisson est terminée, éteindre le charbon en utilisant un léger filet d'eau ou en recouvrant de sable.
11. N'oubliez pas, assurez-vous que le charbon a complètement refroidi avant d'essayer de vider le barbecue et de le nettoyer.
12. Pour prolonger la vie des pièces de métal, ne pas laisser le barbecue à l'extérieur et non protégé des intempéries. Idéalement, le stocker dans un garage ou un abri de jardin quand il n'est pas utilisé.

Conseils utiles pour le Barbecue

1. Pour faciliter le nettoyage de votre barbecue après utilisation. Recouvrir la cuve avec une feuille d'aluminium. N'oubliez pas de laisser les trous d'aération libres en perçant la feuille si nécessaire.
2. Le charbon est disponible sous forme de bloc (larges morceaux irréguliers) ou de briquettes (morceaux de taille uniforme). Pour information, le charbon en bloc est mieux adapté au barbecue pour les aliments à cuisson rapide comme les saucisses et les hamburgers tandis que les briquettes sont plus adaptées à des plats rôtis puisqu'ils cuisent plus longuement et dégagent plus de chaleur.

3. Il est déconseillé de remplir totalement la cuve car le barbecue peut devenir bien trop chaud pour réussir la cuisson.
4. Si le feu s'embrase en raison d'un écoulement de graisse, éteignez les flammes en vaporisant un léger filet d'eau.
5. Quand la cuisson est terminée, ne jamais verser directement d'eau froide sur les charbons afin de les éteindre car cela pourrait endommager votre barbecue. Utilisez des cendres, du sable ou un léger filet d'eau.
6. Pour nettoyer votre barbecue, faites tremper votre grille de cuisson et vos ustensiles dans de l'eau chaude savonneuse dès que possible après utilisation. Faites sécher complètement et ranger dans un endroit sec. Ne pas laisser votre barbecue à l'extérieur sans protection.

Mise en garde:

1. Ce barbecue est uniquement destiné à un usage extérieur.
2. Placez le barbecue sur une surface solide et plate, éloigné des clôtures en bois, des arbustes, des arbres, des abris de jardin.
3. Ce barbecue peut devenir très chaud, Tenez les enfants et les animaux éloignés de la zone de cuisson.
4. Ne jamais déplacer un barbecue en cours d'utilisation lorsqu'il est encore chaud.
5. Quand vous ajustez ou manipulez la grille de cuisson, il est conseillé d'utiliser des gants résistant à la chaleur.
6. Ne pas laisser votre barbecue dehors sans l'avoir protégé.

Service Clientèle
info@primevere-paris.com
05.81.18.79.09