



**Barbecue Tonneau à Charbon
- OL2405**



5 0 5 5 7 7 3 0 1 8 4 5 0









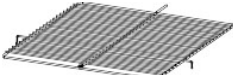








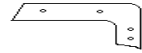




Conseils de sécurité pour le barbecue

1. Toujours positionner le barbecue sur un endroit stable, à niveau et sur une surface qui ne craint pas 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, utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3. Ne jamais ajouter de liquide de combustion une fois que le charbon est allumé.
4. Ne jamais essayer de déplacer le barbecue après une fois le charbon 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, éteignez le charbon en utilisant un léger filet d'eau ou en recouvrant de sable.
11. N'oubliez pas, assurez-vous que le charbon soit 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 exposé aux intempéries. Nous vous conseillons de l'entreposer dans votre garage ou dans un abri de jardin quand il n'est pas utilisé.

Conseils utiles pour le Barbecue

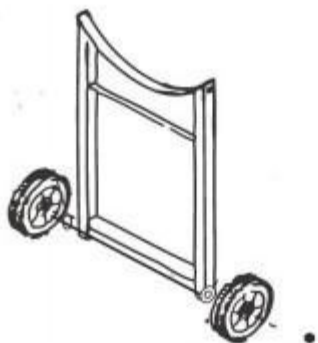
1. Pour faciliter le nettoyage de votre barbecue après utilisation. Tapisser la cuve avec une feuille d'aluminium. N'oubliez pas de laisser les trous d'aération libres en perçant la feuille si nécessaire.
2. Le charbon est disponible sous forme de bloc (larges morceaux irréguliers) ou de briquettes (morceaux 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, 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 vaporisez légèrement 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. Séchez complètement et rangez dans un endroit sec. Ne pas laisser votre barbecue dehors sans protection.

Liste des Pièces

1	pare-vent arrière		1pc	17		2pcs
2	pare-vent gauche		1pc	A		32pcs
3	pare-vent droit		1pc	B		4pcs
4	pare-vent central		1pc	C		32pcs
5	grille de cuisson		2pc s	D		2pcs
6	cuve		1pc	E		34pcs
7	pied long		1pc			
8	pied court		1pc			
9	grille de fond		1pc			
10	roues		2pc s			
11	poignée latérale		1pc			
12	support table d'appoint		2pc s			
13	essieu		1pc			
14	grille à charbon		1pc			
15	poignée de la grille		2pc s			
16	table d'appoint		1pc			

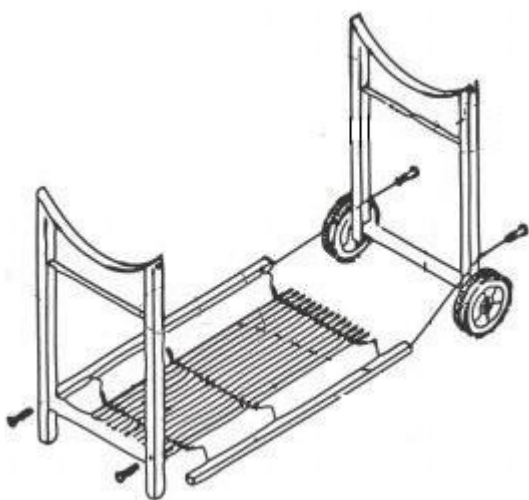
ETAPE 1

Tournez la patte courte (8) à l'envers, attachez l'essieu (13) à la patte courte (8) puis montez les roues (10) à l'aide de la rondelle (E) et des écrous de blocage (D).



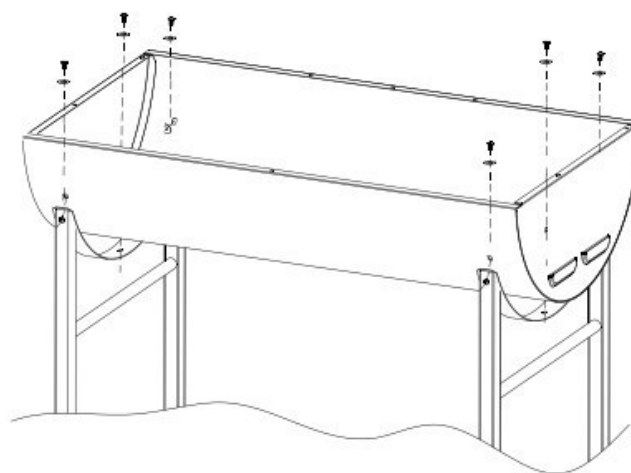
ETAPE 2

Fixez la grille de fond (9) avec les deux pieds de support (17). Les deux pieds de support devront être torsadés de manière à ce qu'ils s'accrochent dans la grille de fond. Vissez le pied long (7) et le pied court (8) aux deux pieds de support (17) (qui supportent la grille de fond) à l'aide de la vis (B).



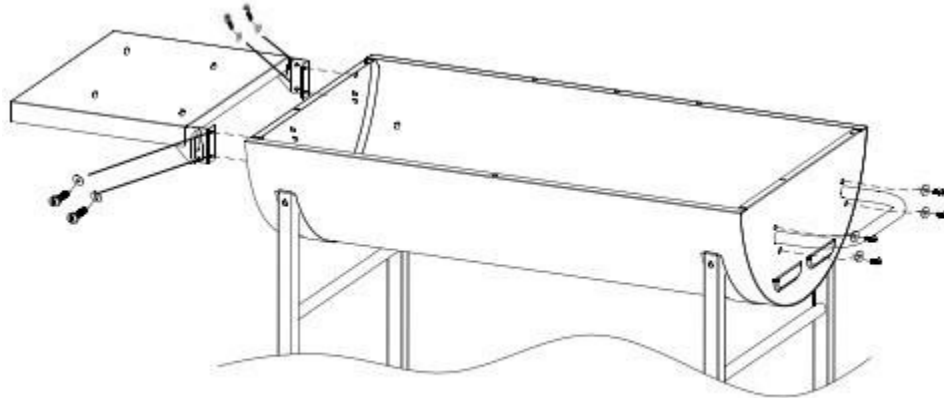
ETAPE 3

Attachez la cuve (6) au pied (7) (8), à l'aide de la vis (A) et de la rondelle (E) et de l'écrou (C).

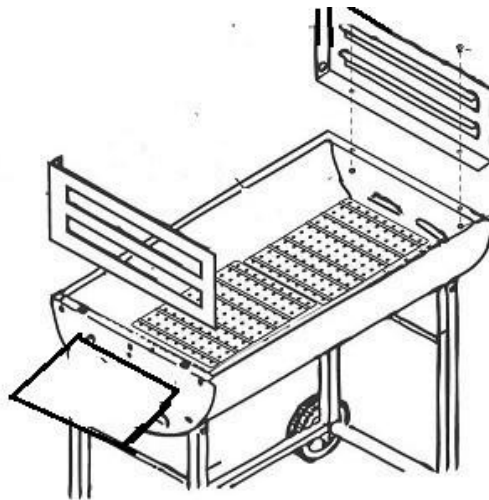


ETAPE 4

A. installez la table d'appoint (16) avec le support de table (12) à l'aide de la vis (A), la rondelle (E) et l'écrou (C). B. Attachez la table d'appoint à la cuve du côté gauche à l'aide de la vis (A), de la rondelle (E) et de l'écrou (C). C. Attachez la poignée latérale (11) à la cuve à l'aide de la vis (A) et de la rondelle (E) et de l'écrou (C).

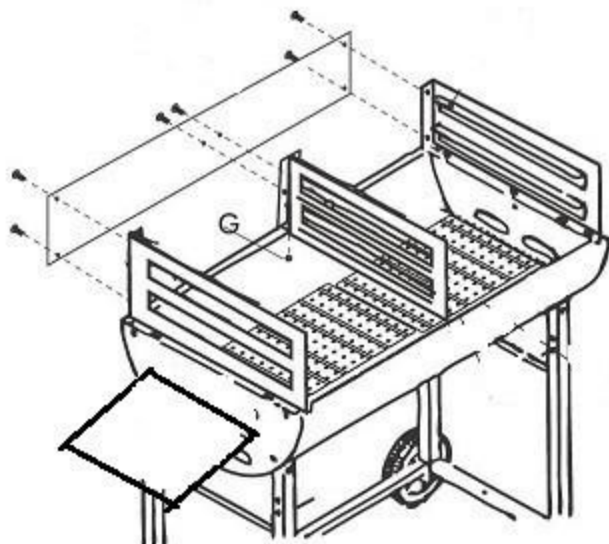


et



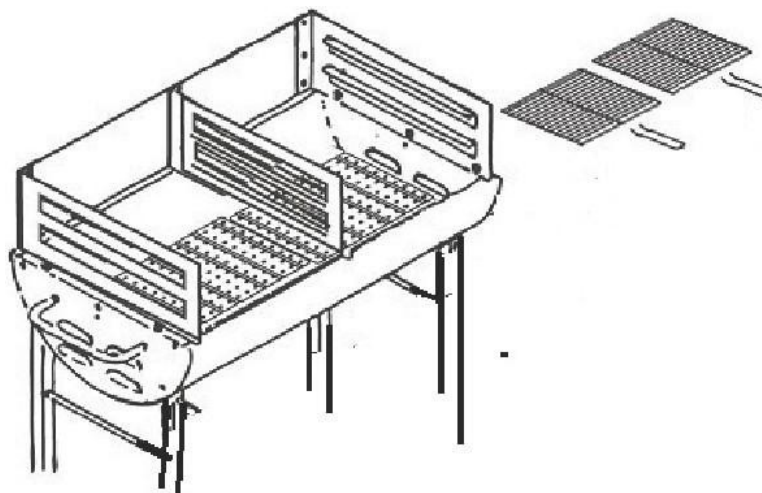
ETAPE 5

Placez la grille à charbon(14) en position dans la cuve (6). Attachez le pare-vent gauche (2) et le pare-vent droit (3) avec la vis (A),la rondelle (E) l'écrou (C).



ETAPE 6

Attachez le pare-vent central (4) à l'aide de la vis (A), la rondelle (E) et l'écrou (C). Attachez la pare-vent (1) à l'aide de la vis (A), la rondelle et l'écrou (C)



ETAPE 6

Placez les grilles (5) en position. Attachez les poignées de la grille (15) aux grilles de cuisson (5). Serrez tous les écrous et les boulons.

**Ne pas laisser votre barbecue à l'extérieur et sans protection.
Pour usage extérieur uniquement.**

Service Client
info@primevere-paris.com
05.81.18.79.09