# Barren

**EAN: 3663602706687**

# Russel

**EAN: 3663602706700**

# Zelfo

**EAN: 3663602706694**

V10917

3663602706687-3663602706700-3663602706694-Barren-Russel-Zelfo-Safety-V02.indd 2 9/10/2017 6:33 PM

FR

# Ces instructions visent à assurer votre sécurité. Veuillez les lire très attentivement avant utilisation, puis les conserver pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

- ☑ Les sacs plastique peuvent être dangereux pour les enfants. Afin d'éviter tout risque de suffocation, ne laissez pas ce sac à la portée des enfants.
- ☑ Assurez-vous que toutes les pièces répertoriées ci-avant sont présentes.
- ☑ Consacrez quelques instants à inspecter le contenu et vérifiez avant de commencer qu'aucun résidu de peinture ne subsiste dans les perçages.
- ☑ Une fois prêt, assurez-vous d'avoir suffisamment d'espace et une surface propre et sèche pour le montage.
- ☑ **Important :** malgré tout le soin apporté à la fabrication de ce produit, manipulez-le avec précaution car certaines arêtes peuvent être coupantes.

- ☑ **AVERTISSEMENT -** Pendant leur utilisation, les barbecues à charbon de bois ou à gaz produisent du MONOXYDE DE CARBONE, qui est toxique et peut entraîner la mort. NE PAS utiliser un barbecue à l'intérieur ou sous une tente, dans une caravane ou dans un camping-car.
- ☑ **ATTENTION!** Ne pas utiliser dans des locaux fermés ! UTILISATION A L'EXTERIEUR UNIQUEMENT. 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.

- ☑ Le barbecue doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.
- ☑ Installez toujours votre barbecue sur une surface ferme et éloignée de toute barrière en bois ou branche en surplomb.
- ☑ Ne pas utiliser à moins d'un mètre de tout objet inflammable ou au-dessous d'une surface combustible.
- ☑ **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'EN 1860-3 !
- ☑ **ATTENTION !** Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- ☑ **NE JAMAIS** laisser un barbecue allumé sans surveillance.
- ☑ **ATTENTION !** Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- ☑ Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- ☑ Remplissez de charbon le compartiment à combustible, allumez le charbon et attendez qu'il soit porté au rouge. Il est conseillé d'attendre au moins 30 minutes avant de cuisiner. Une fois que les charbons ont viré au gris cendre, ils peuvent être utilisés pour la cuisson.
- ☑ Prenez garde avant de manipuler les parties métalliques d'un barbecue allumé, car elles peuvent devenir brûlantes.
- ☑ Assurez-vous que le barbecue est totalement refroidi avant de déblayer les cendres.
- ☑ Des flambées peuvent être provoquées par les gouttes de graisse chaude qui tombent sur les charbons allumés. Gardez à portée de main un vaporisateur d'eau à fines goutelettes pour éteindre les flambées éventuelles.
- ☑ Lorsque vous avez terminé la cuisson, éteignez les charbons à l'aide de sable ou d'un vaporisateur d'eau à fines goutelettes.
- ☑ Pour prolonger la vie de votre grill barbecue, ne le laissez pas à l'extérieur sans protection, et recouvrez le d'une couverture adaptée lorsqu'il n'est pas utilisé.
- ☑ Utilisez uniquement l'outil fourni pour ouvrir ou fermer le couvercle de ventilation.
- ☑ (Pour les modèles équipés d'une poignée latérale) La poignée latérale sur le châssis ne doit servir qu'à déplacer le barbecue. **NE JAMAIS** utiliser ou toucher cette poignée quand le barbecue est chaud ou en cours d'utilisation.
- ☑ Ne stockez pas d'objets inflammables à proximité du barbecue.
- ☑ Ne pas utiliser d'aérosols à proximité du barbecue.
- ☑ Toute modification du barbecue peut être dangereuse, n'est pas autorisée et annulera la garantie.
- ☑ L'inobservation des instructions de ce manuel peut entraîner de graves blessures ou dégâts matériels.

**Fabricant :**
Kingfisher International Products Limited,
3 Sheldon Square, London, W2 6PX, United Kingdom

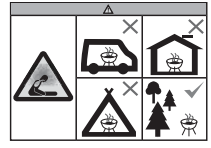
**Distributeur :**
Castorama France C.S. 50101 Templemars
59637 Wattignies CEDEX www.castorama.fr
BRICO DÉPÔT 30-32 rue de la Tourelle
91310 Longpont-sur-Orge France
www.bricodepot.com

RUS

# Эти инструкции предназначены для вашей безопасности. Внимательно их прочтите перед использованием и сохраните для будущего использования.

- ☑ Утилизируйте пластиковые пакеты аккуратно и берегите их от детей.
- ☑ Проверьте детали и проверьте наличие всех деталей по списку. Если чего-то не хватает, обратитесь в местный магазин Castorama, где вам помогут.
- ☑ Уделите несколько минут ознакомлению с содержимым, а перед началом проверьте, все ли отверстия очищены от остатков краски.
- ☑ Когда вы будете готовы к запуску, убедитесь в том, что у вас достаточно места и есть чистое сухое место для сборки.
- ☑ **Важно -** В то время как при изготовлении предпринимаются все меры безопасности, во время сборки также нужно быть аккуратным, если есть острые углы.

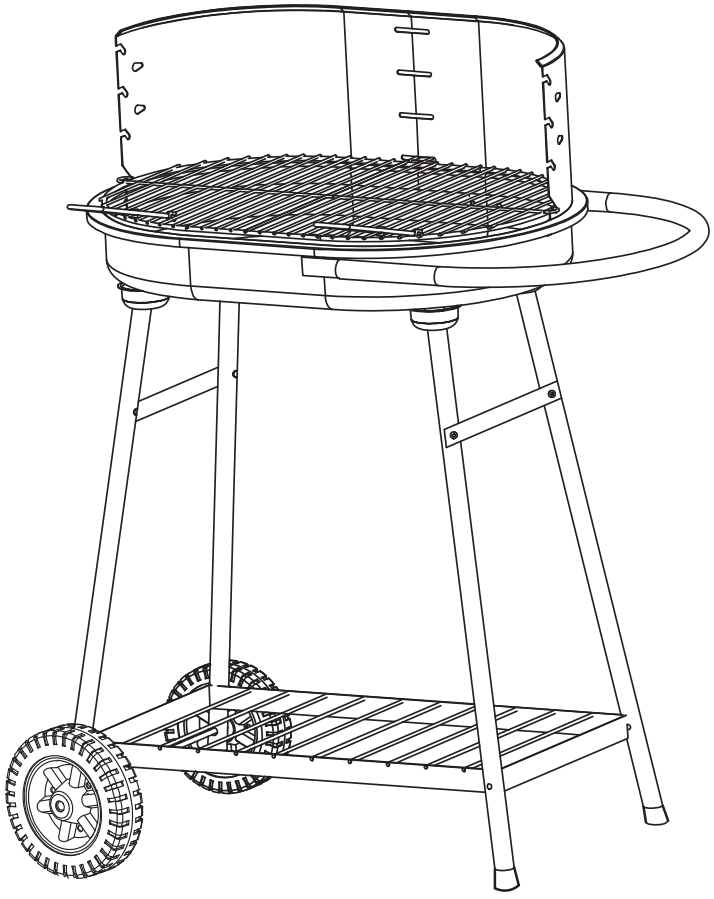
- ☑ **ВНИМАНИЕ** - При использовании угольного или газового барбекю выделяется УГАРНЫЙ ГАЗ, который токсичен и может привести к смерти. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ барбекю в помещении, палатке, доме на колесах или под навесом.
- ☑ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** - Не используйте внутри помещения. ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ ЗА ПРЕДЕЛАМИ ПОМЕЩЕНИЯ. Не используйте барбекю в ограниченном пространстве или жилом помещении, например в доме, палатке, жилом автоприцепе/фургоне или на корабле. Опасность отравления угарным газом.



- ☑ Используйте барбекю только на устойчивой, ровной поверхности.
- ☑ Всегда помещайте барбекю на твердую поверхность вдали от деревянных заборов или нависающих деревьев.
- ☑ Не используйте на расстоянии ближе 1 метра от легковоспламеняемых материалов или горючих поверхностей.
- ☑ **ВНИМАНИЕ -** Не используйте спирт или бензин для зажигания или повторного зажигания! Используйте только зажигательные вещества, соответствующие стандарту EN 1860-3.
- ☑ **ВНИМАНИЕ -** Барбекю очень нагревается. Не перемещайте его во время использования.
- ☑ **НЕ** оставляйте горящее барбекю без присмотра.
- ☑ **ВНИМАНИЕ -** Не подпускайте детей и животных.
- ☑ Не готовьте, пока топливо не покроется золой.
- ☑ Барбекю должно быть разогрето, а топливо должно быть раскалено докрасна на протяжении минимум 30 минут перед первой готовкой на барбекю.
- ☑ Будьте осторожны при обращении с металлическими частями горящего барбекю, так как эти части могут очень нагреться.
- ☑ Убедитесь в том, что барбекю полностью остыл перед выниманием угольной золы.
- ☑ Если горячий жир капает на горящий древесный уголь, то может вспыхнуть пламя. Для тушения небольшого пламени держите под рукой пульверизатор с водой, также можно использовать пекарный порошок или соль.
- ☑ Используйте песок или разбрызгиватель воды, чтобы погасить уголь после окончания приготовления.
- ☑ Чтобы продлить срок службы гриля для барбекю, не оставляйте его под открытым небом, используйте специальную крышку, когда барбекю не используется.
- ☑ (Для моделей с крышкой и вентиляционным отверстием) Используйте только поставляемые инструменты для открытия или закрытия крышки вентиляционного отверстия.
- ☑ (Для моделей со встроенной боковой ручкой) Боковая ручка используется только для транспортировки барбекю. **НЕ** используйте и не касайтесь этой ручки, когда барбекю горячее или используется.
- ☑ Не храните легковоспламеняемые материалы возле барбекю.
- ☑ Не используйте аэрозоли вблизи барбекю.
- ☑ Изменение конструкции барбекю может быть опасной, она запрещена, и все гарантии будут аннулированы.
- ☑ Несоблюдение инструкций в этом руководстве может привести к серьезным травмам или повреждению имущества.

**Импортер:**
ООО "Кастората РУС" Дербеневская наб., дом 7, стр 8 Россия, Москва, 115114
www.castorama.ru

**Изготовитель для России:**
Фошань Ланьхай Кэко ББК Индастри Ко., Лтд
**Адрес**: №2–2, Бэйша, Шаньцунь Индастриал Зоун, Лишуй Таун, Ланьхай Дистрикт, Фошань, Китай



**EAN: 3663602706687**

# Barren

**V10917**

EN Preperation
FR Préparation
PL Przygotowanie
RUS Подготовка
RO Pregătire
ES Preparación 3
PT Preparação
TR Hazırlık

EN Product description
FR Description du produit
PL Opis produktu
RUS Описание продукта
RO Descrierea produsului
ES Descripción del producto 5
PT Descrição do produto
TR Ürün Açıklaması

EN Assembly
FR Assemblage
PL Montaż
RUS Сборка
RO Asamblare
ES Montaje 6
PT Montagem
TR Montaj

EN Use
FR Utilisation
PL Użytkowanie
RUS Использование
RO Utilizare
ES Uso
PT Utilização
TR Kullanım

EN 11
FR 13
PL 15
RUS 17
RO 19
ES 21
PT 23
TR 25

EN Care & maintenance
FR Entretien et maintenance
PL Pielęgnacja & konserwacja
RUS Уход и обслуживание
RO Îngrijire şi întreţinere
ES Cuidado y mantenimiento
PT Cuidados e manutenção
TR Bakım

EN 27
FR 28
PL 29
RUS 30
RO 31
ES 32
PT 33
TR 34

EN IMPORTANT - Please read carefully the separate safety guide before use.

FR S'il vous plaît lire attentivement le guide de sécurité séparé avant utilisation.

PL Proszę dokładnie zapoznać się z oddzielną instrukcji bezpieczeństwa przed użyciem.

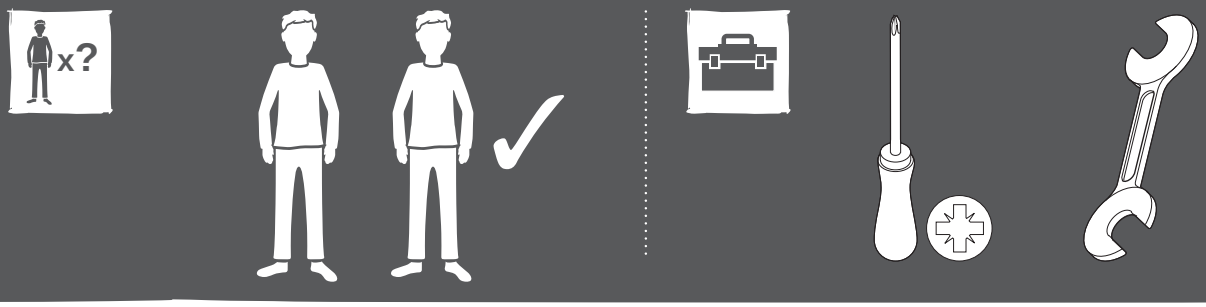
RUS Пожалуйста, внимательно прочитайте отдельное руководство по технике безопасности перед использованием.

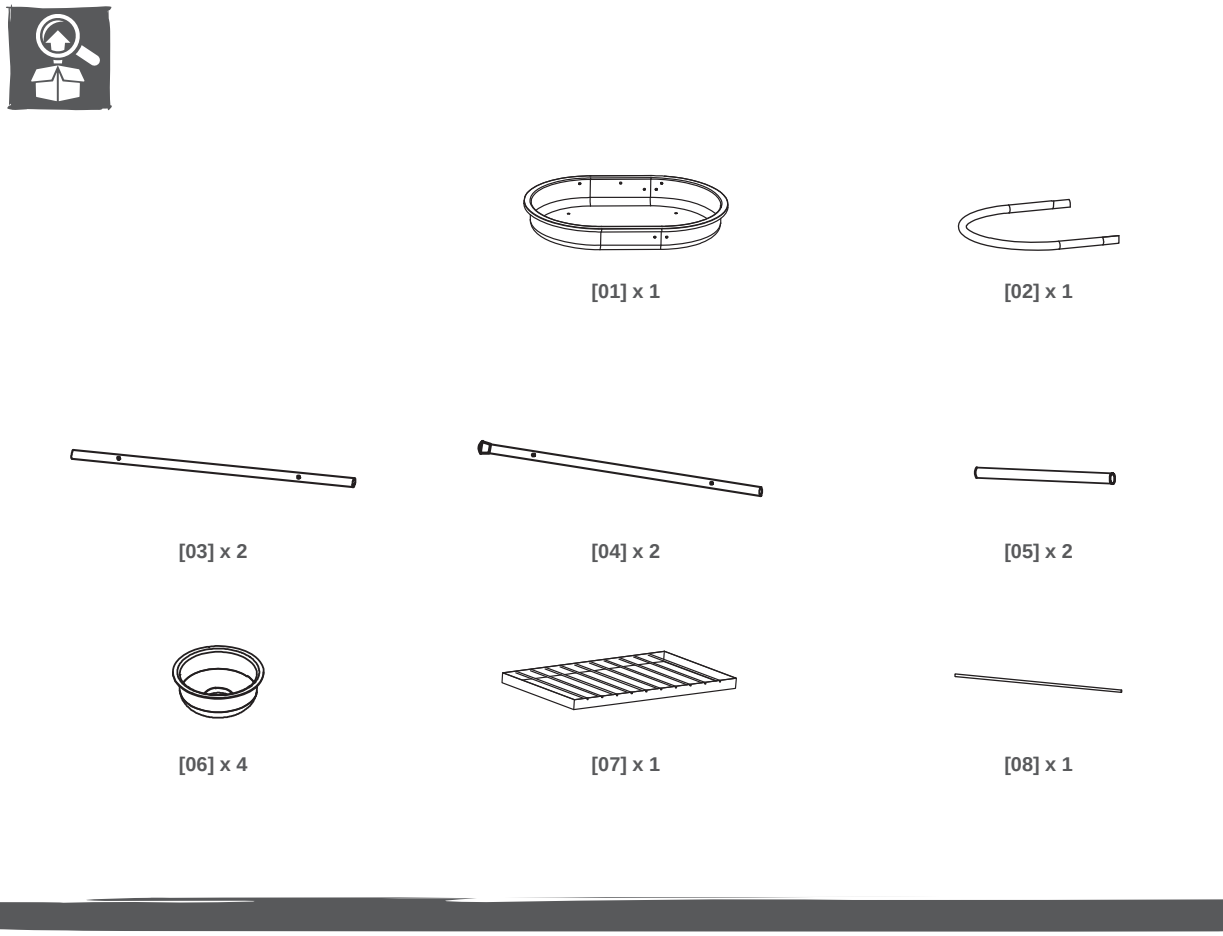
RO Vă rugăm să citii cu atenie ghidul de siguranã separat înainte de utilizare.

ES Por favor, lea atentamente la guía de seguridad separado antes de su uso.

PT Por favor, leia atentamente o guia de segurança separado antes de usar.

TR Kullanımdan önce dikkatle ayrı emniyet kılavuzunu okuyun lütfen.



[01] x 1

[02] x 1

[03] x 2

[04] x 2

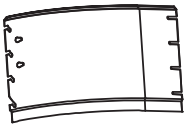
[05] x 2

[06] x 4

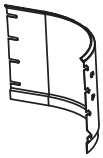
[07] x 1

[08] x 1

[09] x 2



[10] x 1



[11] x 1

[12] x 1

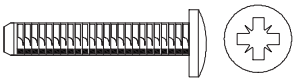
[13] x 2

[A] x 11
(M5)

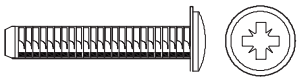
[B] x 4
(M6)

[C] x 2
(M8)

[D] x 11
(M5)



[E] x 4
(M6 x 30mm)

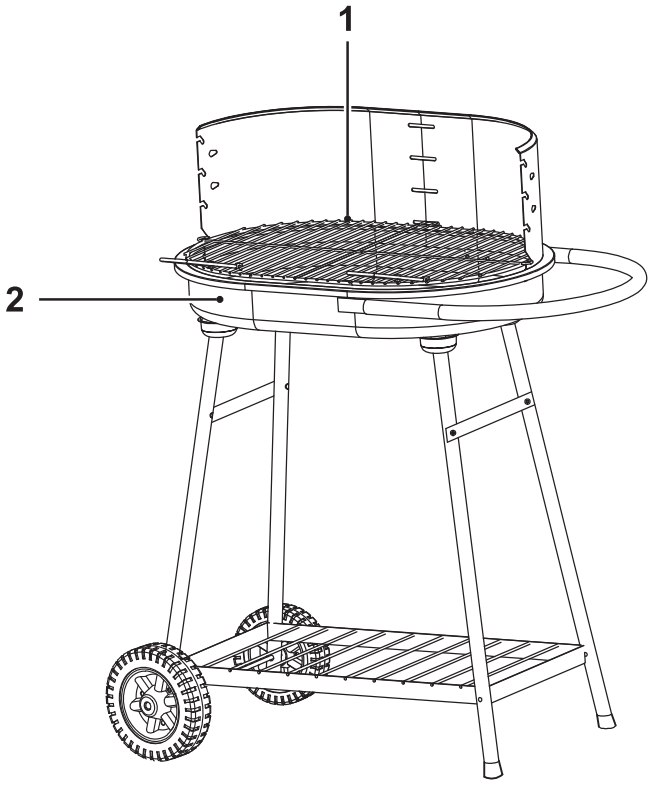


[F] x 8
(M6 x 35mm)

[G] x 11
(M5 x 12mm)

[H] x 8
(M6)

EN Product description
RUS Описание продукта
PT Descrição do produto
FR Description du produit
RO Descrierea produsului
TR Ürün Açıklaması
PL Opis produktu
ES Descripción del producto




EN
**1**. Cooking grid
**2**. Fuel compartment

FR
**1**. Grille de cuisson
**2**. Cuve

PL
**1**. Ruszt
**2**. Pojemnik na węgiel

RUS
**1**. Решетка для готовки
**2**. Отсек для топлива

RO
**1**. Grill de gătit
**2**. Compartiment de combustibil

ES
**1**. Parrilla para cocinar
**2**. Compartimento del combustible

PT
**1**. Grelhador
**2**. Compartimento de combustível

TR
**1**. Pişirme ızgarası
**2**. Yakıt bölmesi

EN Assembly
RUS Сборка
PT Montagem
FR Assemblage
RO Asamblare
TR Montaj
PL Montaż
ES Montaje

# 01

[01] x1

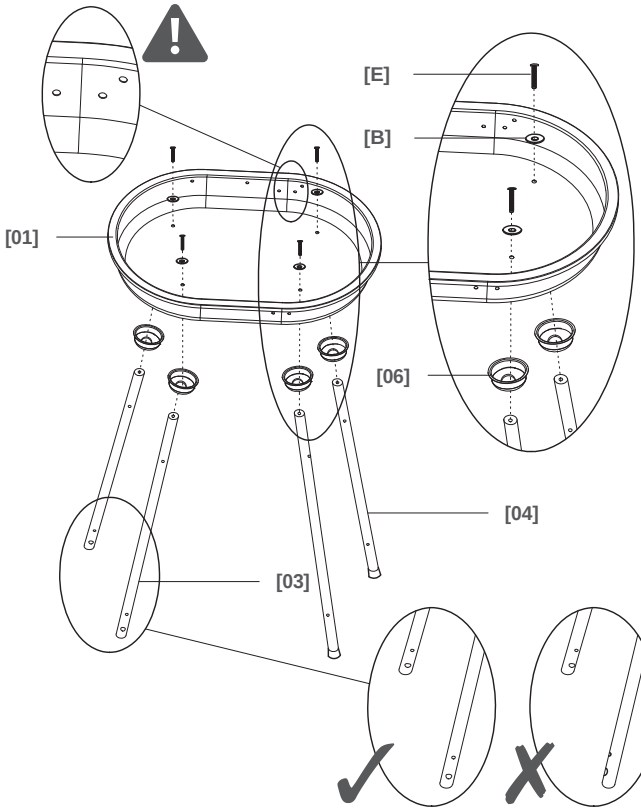
[03] x2

[04] x2

[06] x4

[B] x4

[E] x4

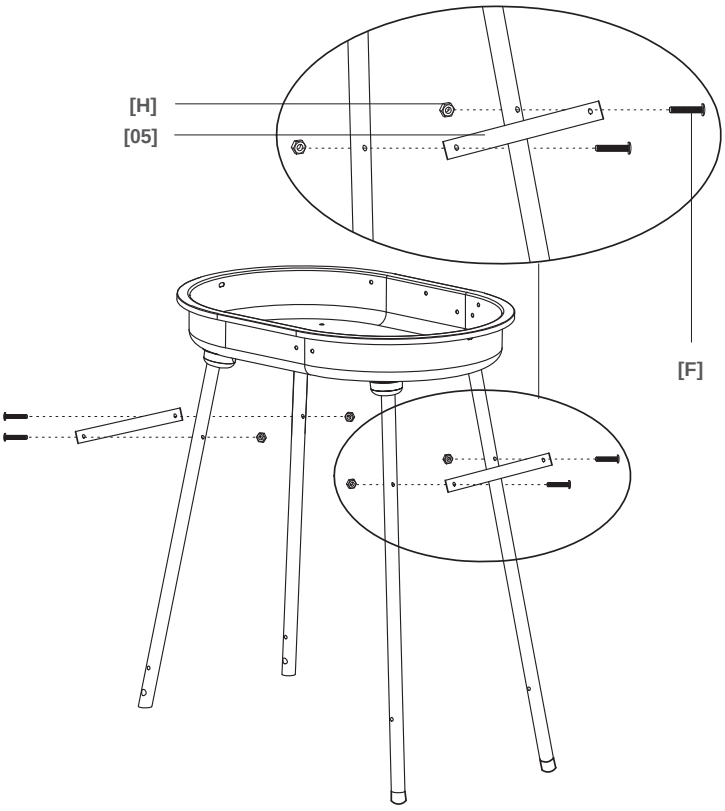



# 02

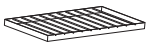

[05] x2

[H] x4

[F] x4



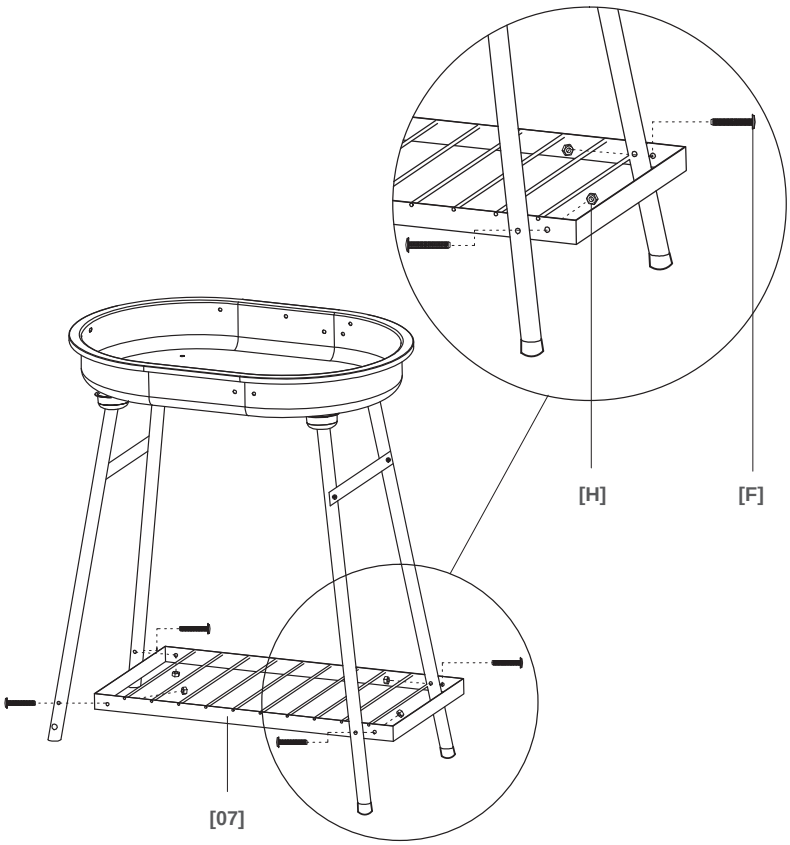
# 03



[07] x1

[H] x4

[F] x4

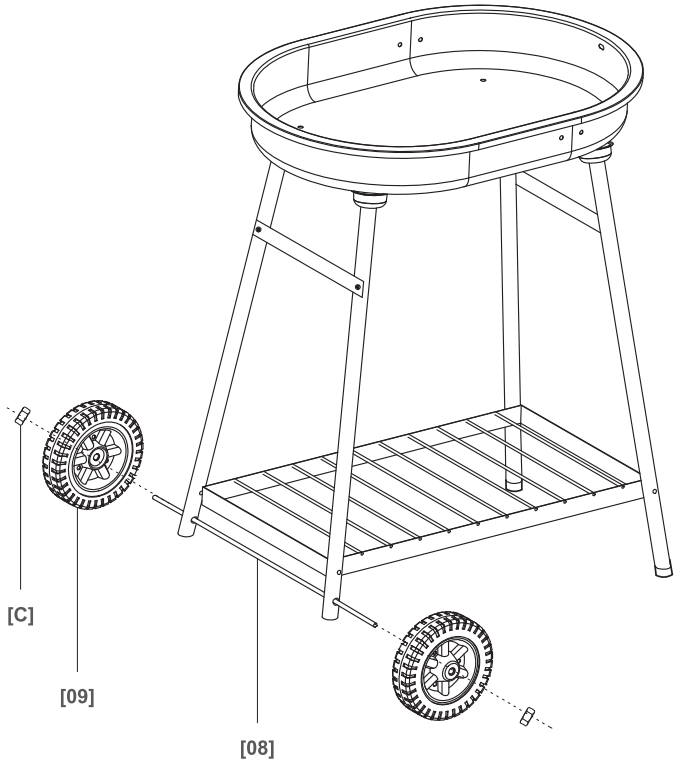



# 04

[08] x1

[09] x2

[C] x2



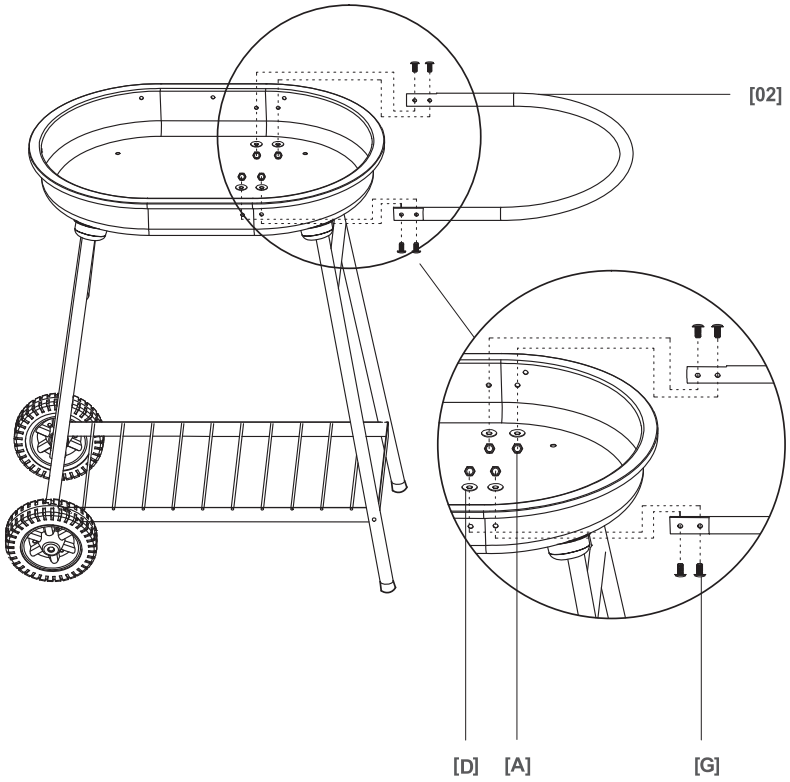
# 05

[02] x1

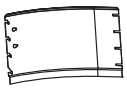
[A] x4

[D] x4

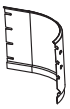
[G] x4




# 06



[10] x1

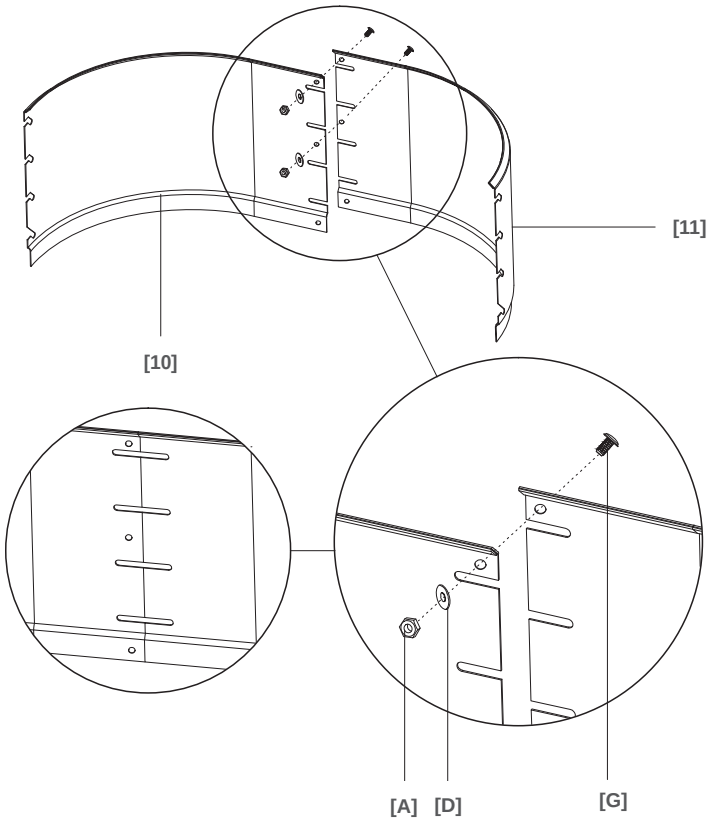


[11] x1

[A] x2

[D] x2

[G] x2

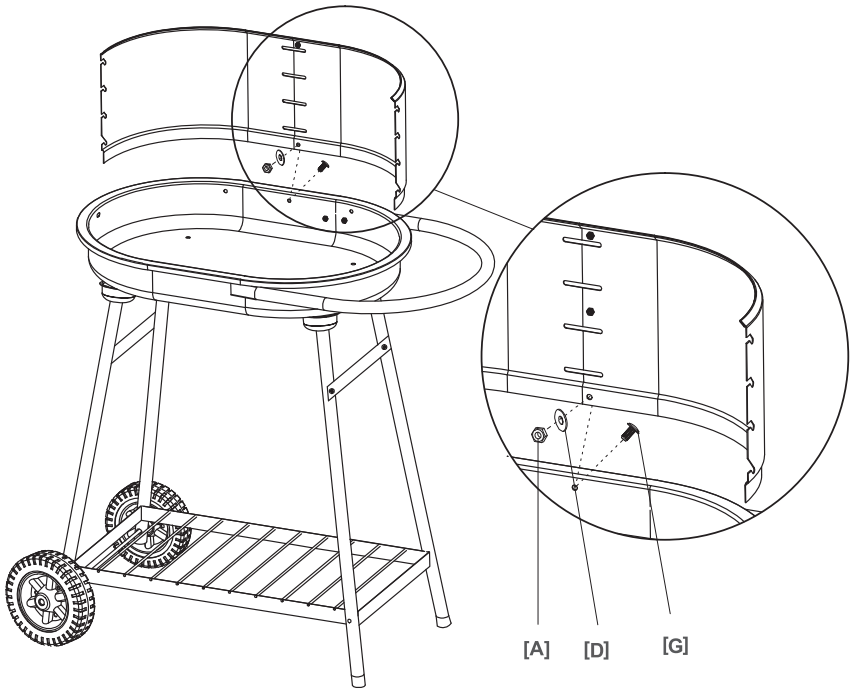


# 07

[A] x1

[D] x1

[G] x1

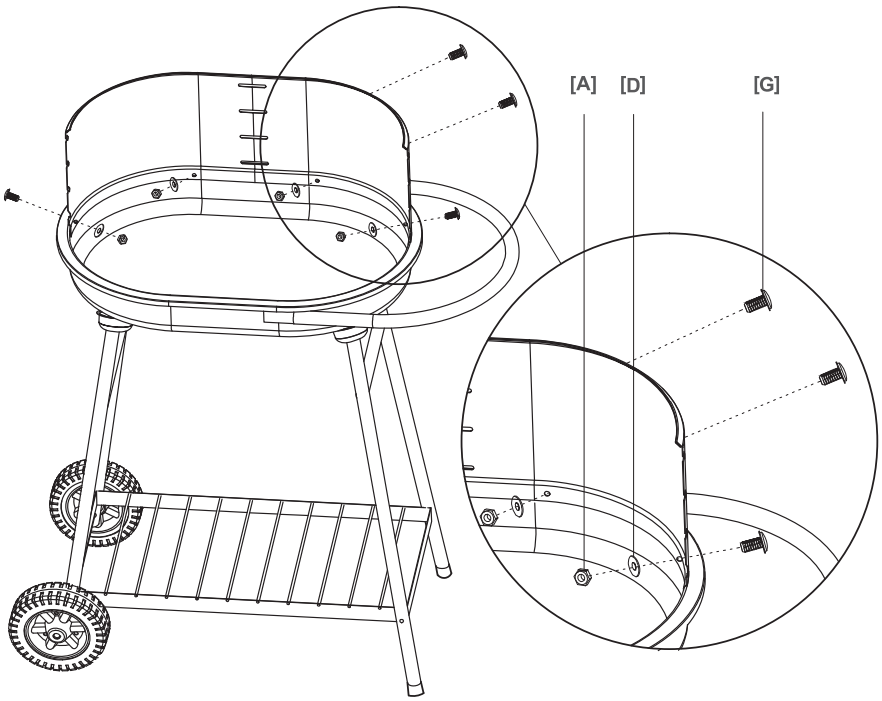



# 08

[A] x4

[D] x4

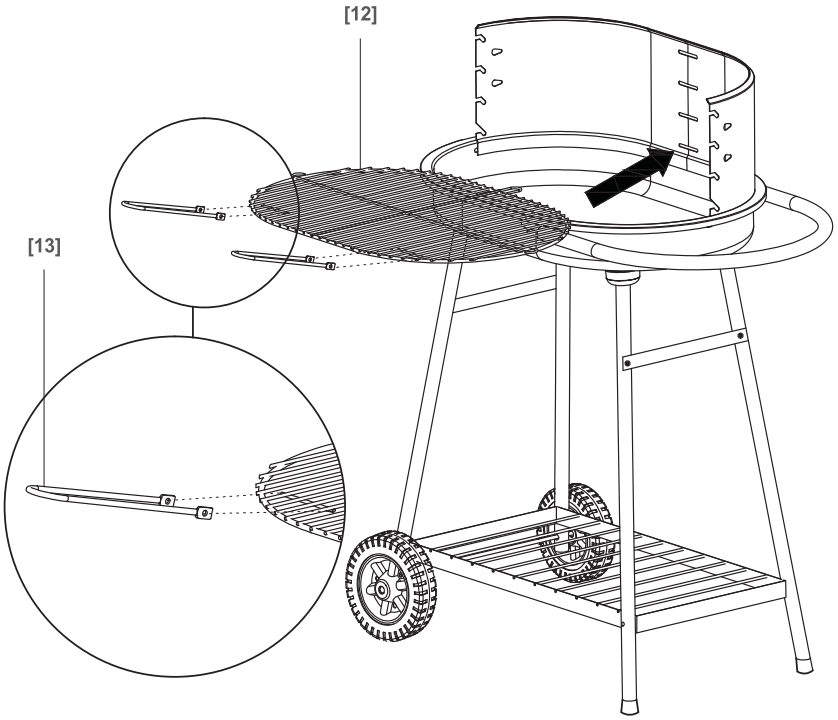
[G] x4



# 09

[12] x1

[13] x2



# Avant de commencer

## 01 Protection

## 02 Points à contrôler avant de commencer

1. Les sacs plastique peuvent être dangereux pour les enfants. Afin d'éviter tout risque de suffocation, ne laissez pas ce sac à la portée des enfants.
2. Assurez-vous que toutes les pièces répertoriées ci-avant sont présentes.
3. Consacrez quelques instants à inspecter le contenu et vérifiez avant de commencer qu'aucun résidu de peinture ne subsiste dans les perçages.
4. Une fois prêt, assurez-vous d'avoir suffisamment d'espace et une surface propre et sèche pour le montage.

**Important :** malgré tout le soin apporté à la fabrication de ce produit, manipulez-le avec précaution car certaines arêtes peuvent être coupantes.

## 03 Procédure d'allumage

1. Installez le barbecue sur un support horizontal stable éloigné de toute zone inflammable. Le barbecue va devenir très chaud ; aussi assurez-vous qu'il est placé sur une surface adaptée.
2. Recouvrez le fond de la cuve et le cendrier/récupérateur de cendres d'une feuille d'aluminium : cela protègera la cuve, améliorera la réflexion de la chaleur et facilitera le nettoyage après usage.
3. Ce barbecue ne doit être utilisé qu'avec du charbon. Nous vous recommandons d'utiliser des briquettes de charbon. Ne versez qu'une fine couche de briquettes, juste assez pour recouvrir le fond de la cuve ou la grille à charbon le cas échéant.
   * Quantité maximale de combustible utilisable : 1.2 kgs au total.
4. ATTENTION : lorsque vous disposez le charbon, veillez à ce qu'aucun morceau ne soit à moins de 5 cm des parois extérieures du barbecue.

- Quand la combustion est bien établie, étalez uniformément le charbon.

**Avertissement:** Le barbecue va devenir très chaud, veillez à prendre toutes les précautions nécessaires.

- Ne touchez aucune partie métallique pour éviter de vous brûler.
- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- N'essayez jamais de cuisiner tant que le charbon produit des flammes.

## 04 Utilisation de cubes allume-feu

1. Placez trois ou quatre blocs d'allumage au centre.
2. Disposez ensuite des morceaux de charbon en pyramide autour de chaque bloc d'allumage.
3. Enflammez enfin les blocs d'allumage à l'aide d'une allumette ou d'une tige allume-feu.
4. Une fois le charbon consumé en surface (chaque morceau est enduit d'une couche de cendre grise) vous pouvez commencer à cuisiner.

## 05 Utilisation de liquide d'allumage (conformes à la norme EN1860-3 uniquement)

1. Étalez le charbon de bois, versez le liquide d'allumage sur le charbon et attendez 5 à 10 minutes que le liquide pénètre dans le charbon.
2. Disposez ensuite le charbon en une pyramide et allumez-le. Attendez que le charbon soit bien embrasé.
3. Répandez le charbon en une couche uniforme.
4. Une fois le charbon consumé en surface (chaque morceau est enduit d'une couche de cendre grise) vous pouvez commencer à cuisiner.

**ATTENTION !** Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !

## 06 Avant toute cuisson

- Avant toute utilisation et pour éviter que les aliments n'attachent à la grille de cuisson, utilisez une brosse à long manche pour appliquer un léger film d'huile végétale ou de cuisson.
- Remplissez de charbon le compartiment à combustible, allumez le charbon et attendez qu'il soit porté au rouge. Il est conseillé d'attendre au moins 30 minutes avant de cuisiner. Une fois que les charbons ont viré au gris cendre, ils peuvent être utilisés pour la cuisson.

## 07 Contrôle des flambées

- Les flambées sont provoquées par la graisse et le jus de viande qui tombent sur les charbons brûlants lors de la cuisson. La fumée qui en résulte contribue à donner de la saveur aux grillades. Il faut cependant éviter des flambées excessives qui risquent de brûler les aliments.
- Pour réduire les flambées, il est recommandé d'enlever les excès de gras sur la viande et les volailles avant la cuisson.
- Il est possible d'éteindre les flambées en saupoudrant directement les charbons avec du bicarbonate de soude ou du sel.
- Veillez à toujours protéger vos mains pour manipuler les objets proches de la surface de cuisson du barbecue.

**IMPORTANT :** si la graisse venait à s'enflammer dans le récupérateur de cendres ou dans la cuve, attendez l'extinction des flammes. Ne les retirez pas. Ne les aspergez pas d'eau.

## 08 Ajout de charbon

- Pour rajouter du charbon en cours d'utilisation, retirez les aliments de la grille.
- Avec les mains protégées, soulevez la grille à l'aide de l'outil de levage de grille prévu à cet effet. L'usage de gants ou moufles ignifugés est recommandé.

## 09 Extinction du barbecue

- Lorsque vous avez terminé la cuisson, éteignez les charbons à l'aide de sable.
- Assurez-vous que le barbecue est totalement refroidi avant de déblayer les cendres.

# Maintenance

## 01 Les règles d'or pour l'entretien

1. Un entretien adéquat et régulier vous permettra de prolonger la vie de votre barbecue et de le maintenir en bon état.
2. NN'aspergez jamais le barbecue d'eau lorsque ses surfaces sont chaudes.
3. Assurez-vous que le barbecue et ses composants ont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.

**IMPORTANT -** P lors de l'utilisation du barbecue, il est normal que les surfaces métalliques peintes se décolorent en raison de la chaleur dégagée par les charbons ardents.

## 02 En début de saison

- Vérifiez que tous les composants sont bien fixés.
- Contrôlez et resserrez toutes les vis et tous les boulons.

## 03 Avant chaque utilisation

Vérifiez que les surfaces de cuisson sont propres et exemptes de rouille.

## 04 Après chaque utilisation

- Pour prolonger la vie de votre barbecue, ne le laissez pas à l'extérieur sans protection. Recouvrez le d'une housse adaptée lorsqu'il n'est pas utilisé.

1. **Surfaces de cuisson**
   Nettoyez les surfaces de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse. Pour enlever les éventuels résidus d'aliments, utilisez un nettoyant doux sur une éponge non abrasive. Rincez abondamment, puis séchez soigneusement. Nous vous déconseillons de passer la grille de cuisson au lave-vaisselle.

2. **Récupérateur de cendres (le cas échéant)**
   Après chaque utilisation, jetez les cendres après vous être assuré qu'elles n'étaient plus incandescentes. Éliminez toute trace de cendre ou de graisse sur le récupérateur. Attention, celui-ci peut être chaud. Manipulez-le avec prudence. Un nettoyage insuffisant peut diminuer l'efficacité de la cuisson.

3. **Corps du barbecue**
   Enlevez régulièrement l'excès d'huile ou de graisse du corps du barbecue à l'aide d'un racloir souple en plastique ou en bois. Il n'est pas nécessaire d'enlever entièrement la graisse. Avant de commencer à nettoyer votre barbecue complètement, retirez la grille de cuisson chromée puis utilisez seulement de l'eau chaude savonneuse avec un chiffon ou une brosse avec des poils en nylon.

4. **Grille à charbon (le cas échéant)**
   Enduisez la surface d'un film d'huile végétale.

5. **Toutes les 2 ou 3 utilisations**
   Contrôlez et resserrez toutes les vis et tous les boulons.

## 05 En fin de saison

- Pendant les mois d'hiver, nous vous conseillons de protéger votre barbecue avec une housse.
- Ne laissez pas le barbecue exposé aux intempéries ou entreposé dans des endroits humides ou mouillés.
- Ne stockez pas d'objets inflammables à proximité du barbecue.