

**Halleck**

**3663602934127**

**Kinley**

**3663602934158**

**V11016**

## Avant de commencer

**⚠ Attention !** Ne pas utiliser dans des locaux fermés (exemple : caravane, tente, appartement...) Risque d'intoxication au CO (monoxyde de carbone).



- ✓ 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.
- ✓ Veuillez lire attentivement les instructions de sécurité avant d'utiliser votre barbecue.
- ✓ Assurez-vous que toutes les pièces répertoriées ci-avant sont présentes.
- ✓ **Important** : malgré tout le soin apporté à la fabrication de ce produit, manipulez-le avec précaution car certaines arêtes peuvent être coupantes.

## Sécurité

- ✓ **ATTENTION ! UTILISATION A L'EXTERIEUR UNIQUEMENT**, les barbecues ne doivent pas être utilisés à l'intérieur des espaces fermés ou sous une tonnelle, ni dans toutes structures extérieures similaires en raison du dégagement de MONOXYDE DE CARBONE et des RISQUES D'INCENDIES.
- ✓ **ATTENTION !** Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.
- ✓ **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.
- ✓ 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 pas utiliser d'aérosols à proximité du barbecue.

- ✓ Toute modification du barbecue peut être dangereuse, n'est pas autorisée et annulera la garantie.
- ✓ Le non respect des instructions de ce manuel peut entraîner de graves blessures ou dégâts matériels.
- ✓ À monter soi-même !

### Fabricant:

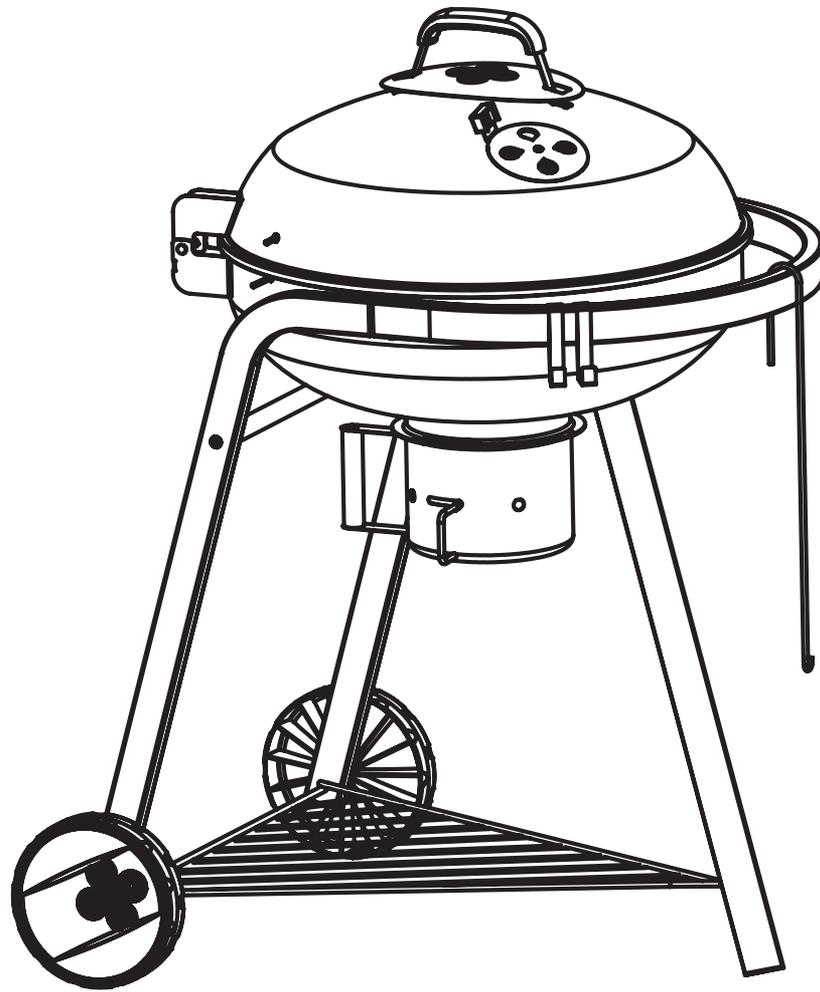
Kingfisher International Products Limited,  
3 Sheldon Square, London, W2 6PX,  
United Kingdom

### Distributeur:

Castorama France C.S. 50101 Templemars  
59637 Wattignies CEDEX [www.castorama.fr](http://www.castorama.fr)  
BRICO DÉPÔT 30-32 rue de la Tourelle  
91310 Longpont-sur-Orge France  
[www.bricodepot.com](http://www.bricodepot.com)



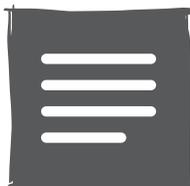
blooma 

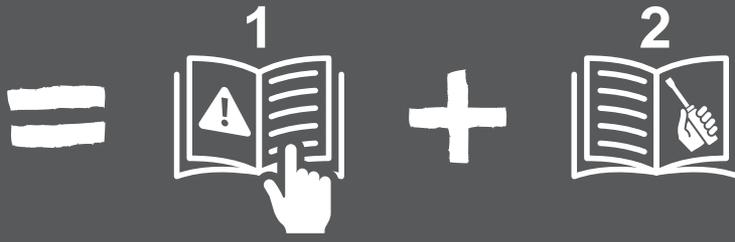


3663602934127

# Halleck

V11016

	EN Preperation RUS Подготовка PT Preparação	FR Préparation RO Pregătire TR Hazırlık	PL Przygotowanie ES Preparación	3	
	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	5	
	EN Assembly RUS Сборка PT Montagem	FR Assemblage RO Asamblare TR Montaj	PL Montaż ES Montaje	6	
	EN Use RO Utilizare	FR Utilisation ES Uso	PL Użytkowanie PT Utilização	RUS Использование TR Kullanım	
	EN			16	
	FR			18	
	PL			20	
	RUS			22	
	RO			24	
	ES			26	
	PT			28	
	TR			30	
	EN Care & maintenance PL Pielęgnacja & konserwacja RO Îngrijire și întreținere PT Cuidados e manutenção	FR Entretien et maintenance RUS Уход и обслуживание ES Cuidado y mantenimiento TR Bakım			
	EN			32	
	FR			33	
	PL			34	
	RUS			35	
	RO			36	
	ES			37	
	PT			38	
	TR			39	



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

**FR** IMPORTANT - Lire attentivement le guide de sécurité séparé avant utilisation.

**PL** WAŻNE - Przed użyciem proszę dokładnie zapoznać się z instrukcją bezpieczeństwa.

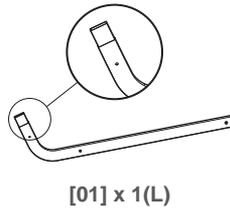
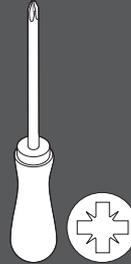
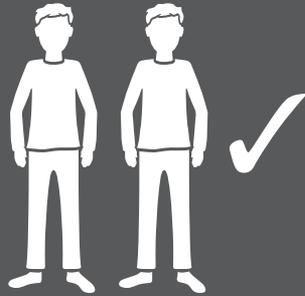
**RUS** ВАЖНО - Пожалуйста, внимательно прочитайте отдельное руководство по технике безопасности перед использованием.

**RO** IMPORTANT - Vă rugăm să citiți cu atenție ghidul de siguranță separat înainte de utilizare.

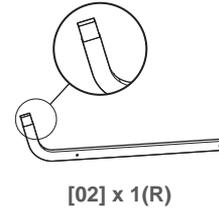
**ES** IMPORTANTE - Lea atentamente la guía de seguridad separado antes de utilizar.

**PT** IMPORTANTE - Leia atentamente o guia de segurança separado antes de usar.

**TR** ÖNEMLI - Kullanmadan önce emniyet kurallarını lütfen dikkatle okuyun.



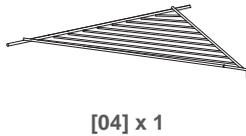
[01] x 1(L)



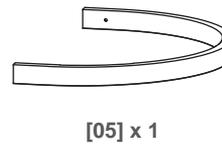
[02] x 1(R)



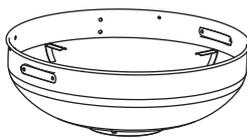
[03] x 1



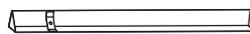
[04] x 1



[05] x 1



[06] x 1



[07] x 1



[08] x 2



[09] x 2



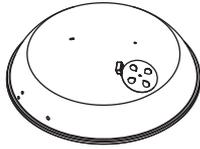
[10] x 1



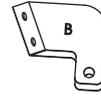
[11] x 1



[12] x 1



[13] x 1



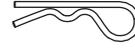
[14] x 1



[15] x 1



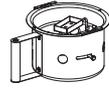
[16] x 2



[17] x 2



[18] x 1



[19] x 1



[20] x 2



[21] x 1



[22] x 2



[23] x 1



[24] x 1



[25] x 1



[A] x 20  
(Ø 6 mm)



[B] x 4  
(M6 mm)



[C] x 2  
(M8 mm)



[D] x 12  
(Ø 6 mm)



[E] x 2  
(Ø 4 mm)



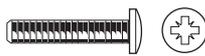
[F] x 2  
(M4 mm)



[G] x 2  
(Ø 4 mm)



[H] x 2  
(M6 x 40 mm)



[I] x 4  
(M6 x 16 mm)



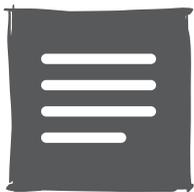
[J] x 12  
(M6 x 10 mm)



[K] x 2  
(Ø 4 x 10 mm)



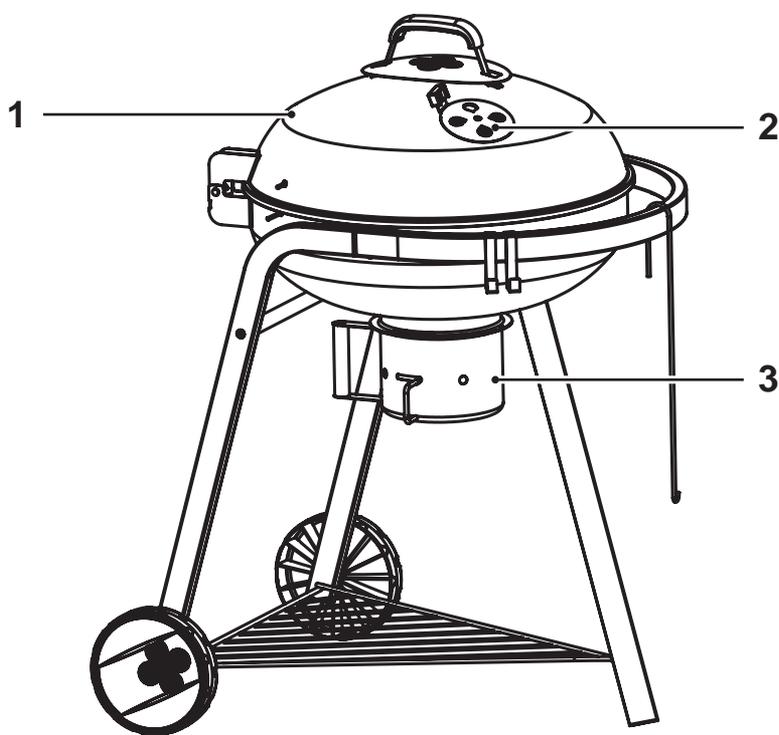
[L] x 2  
(M4 x 12 mm)



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. Lid
  2. Air vent cover
  3. Ash collector



- FR
1. Couvercle
  2. Aération
  3. Récupérateur de cendres



- PL
1. Pokrywa
  2. Osłona otworu wentylacyjnego
  3. Pojemnik na popiół

- RUS
1. Крышка
  2. Боковая полка
  3. Золосборник

- RO
1. Capac
  2. Capac al orificiului de ventilație
  3. Colector de cenușă

- ES
1. Tapa
  2. Cubierta de la ventilación
  3. Recolector de cenizas

- PT
1. Tampa
  2. Cobertura do ventilador de ar
  3. Coletor de cinzas

- TR
1. Kapak
  2. Havalandırma kapağı
  3. Kül toplayıcı

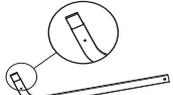


EN Assembly  
RUS Сборка  
PT Montagem

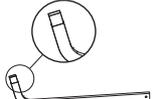
FR Assemblage  
RO Asamblare  
TR Montaj

PL Montaż  
ES Montaje

# 01



[01] x 1



[02] x 1



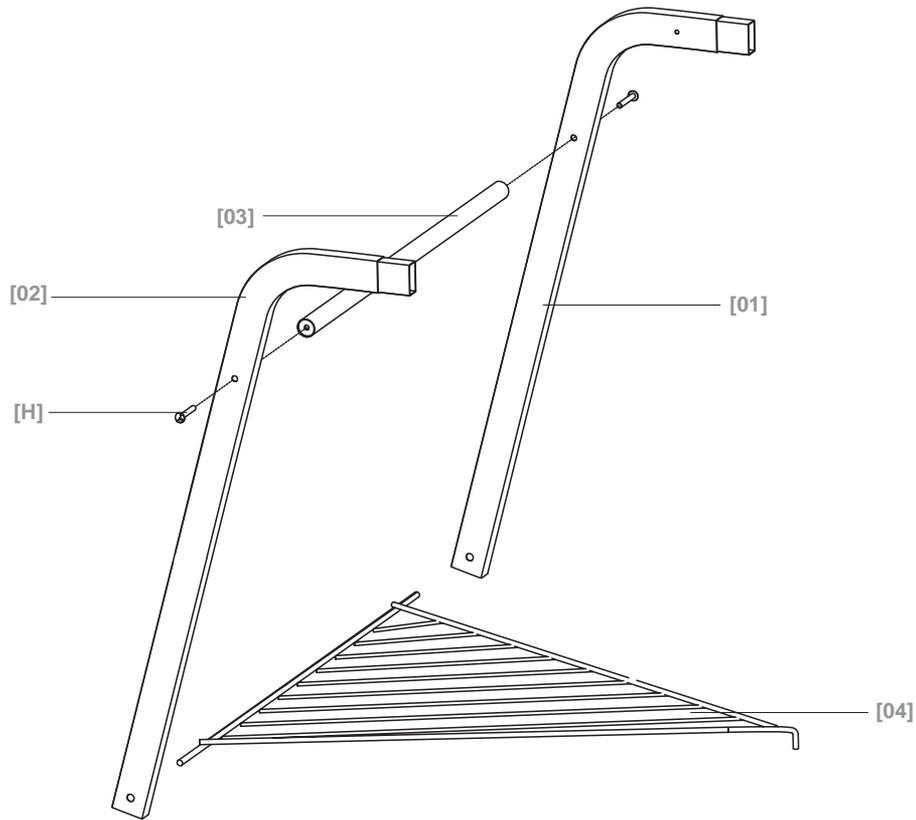
[03] x 1



[04] x 1



[H] x 2



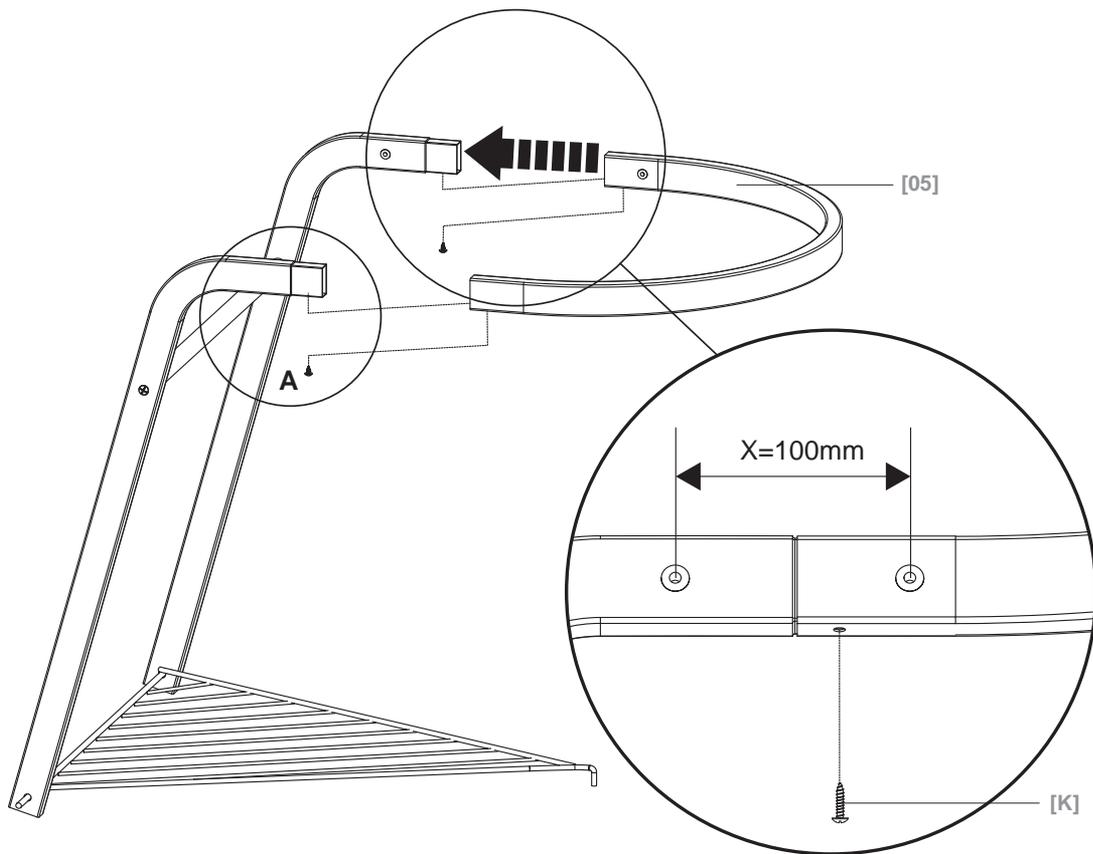
# 02



[05] x 1



[K] x 2



EN Assembly  
RUS Сборка  
PT Montagem

FR Assemblage  
RO Asamblare  
TR Montaj

PL Montaż  
ES Montaje

# 03



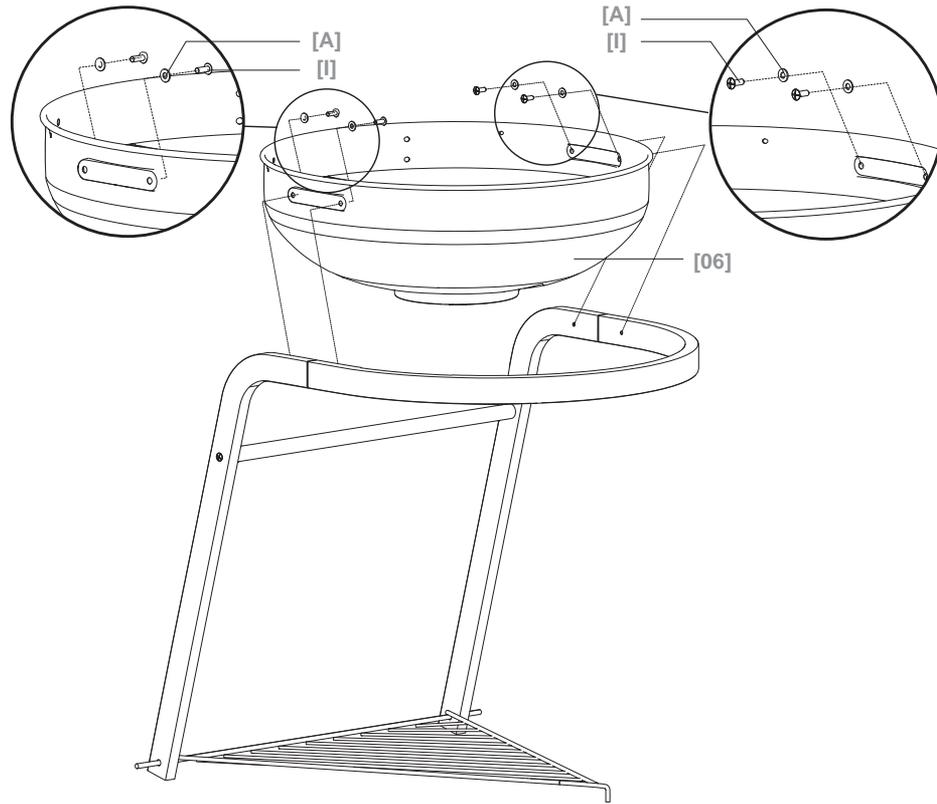
[06] x 1



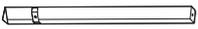
[A] x 4



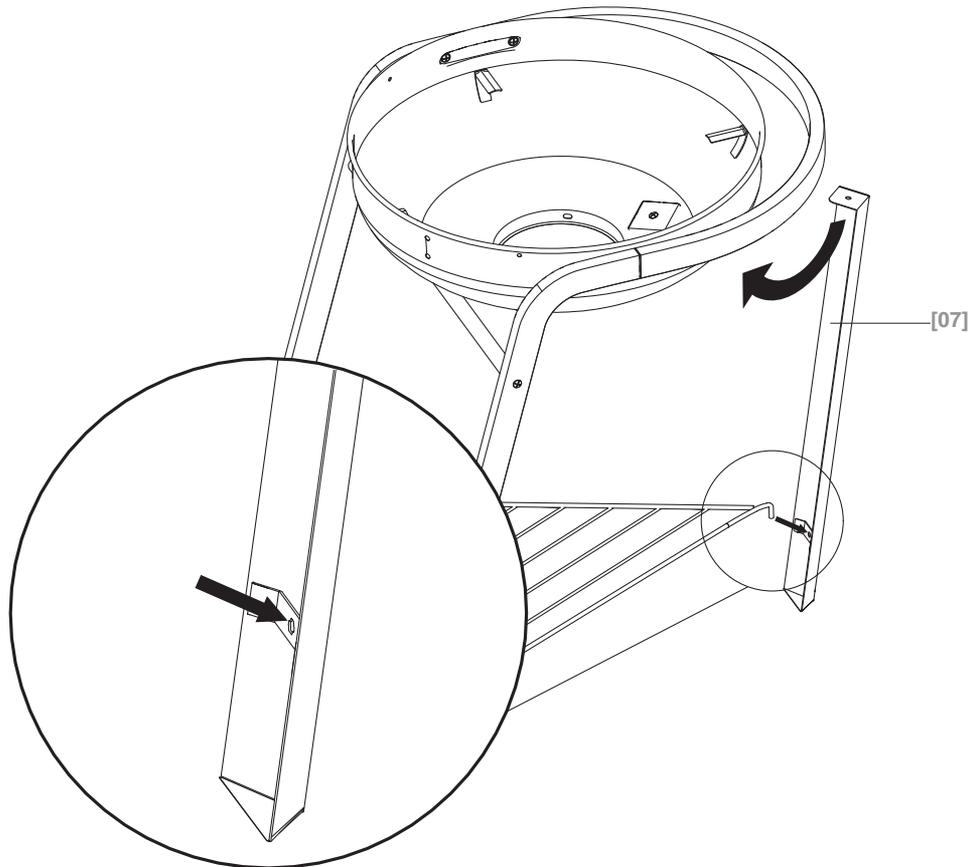
[I] x 4



# 04



[07] x 1



# 05



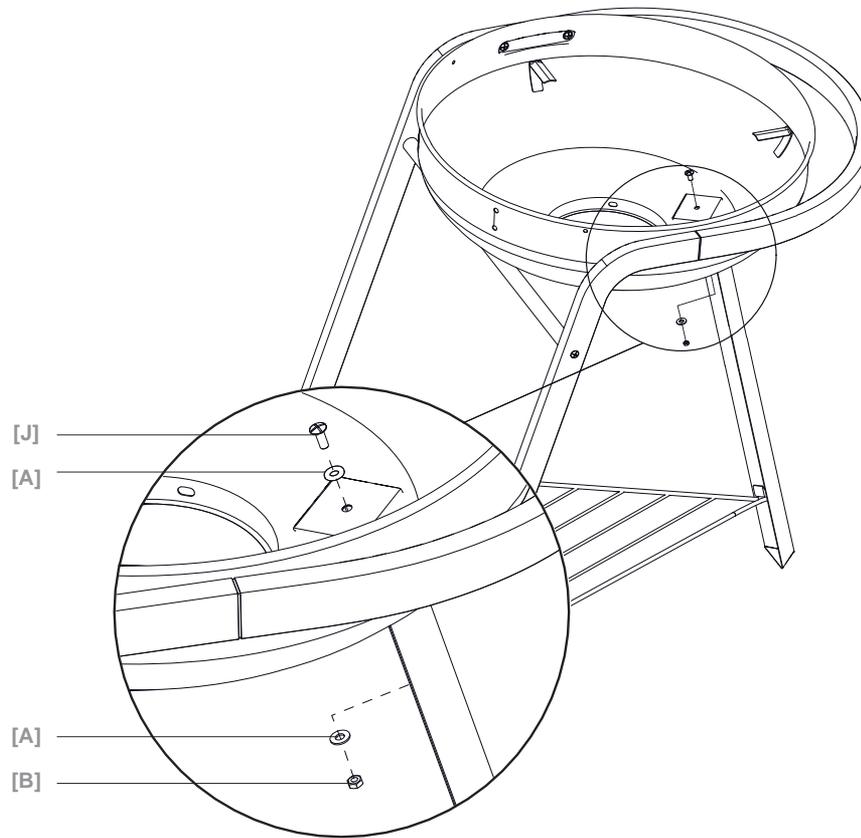
[A] x 2



[B] x 1



[J] x 1



# 06



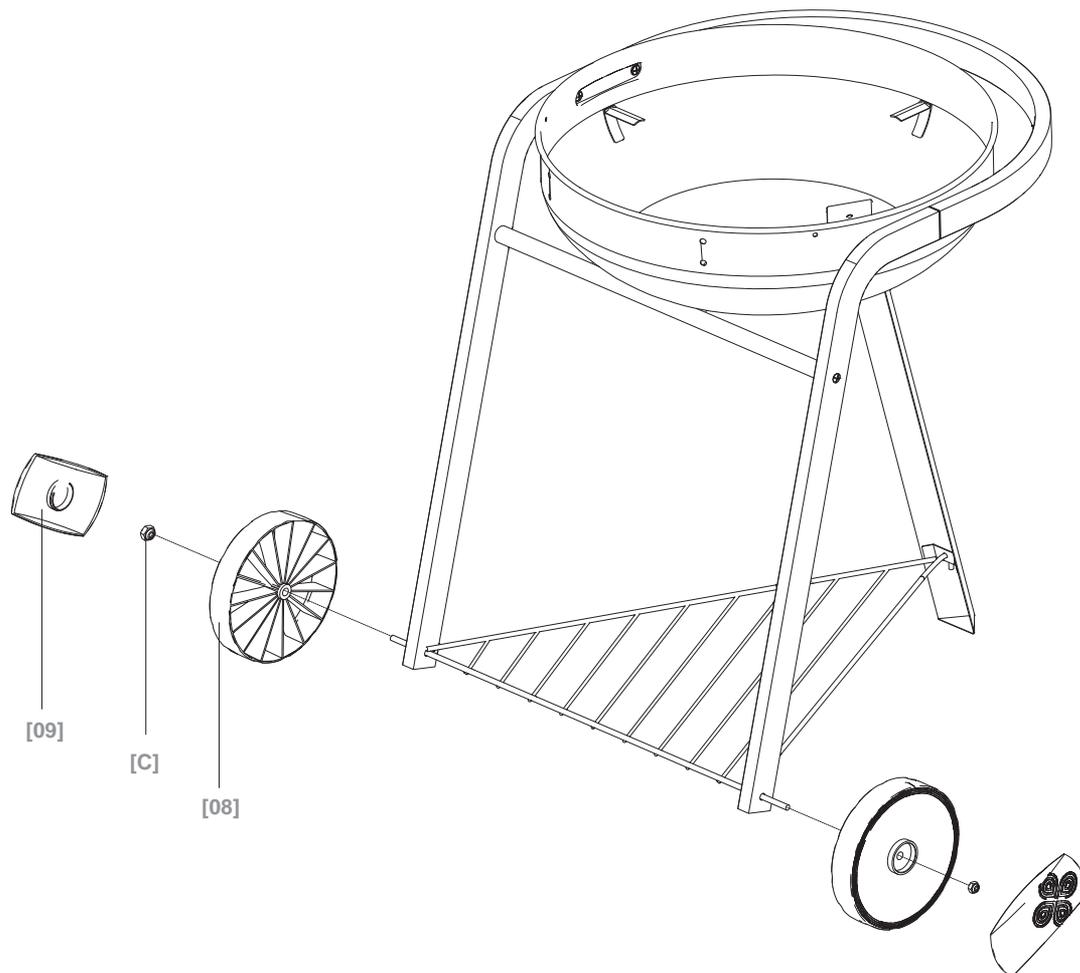
[08] x 2



[09] x 2



[C] x 2



# 07



[10] x 1



[11] x 1



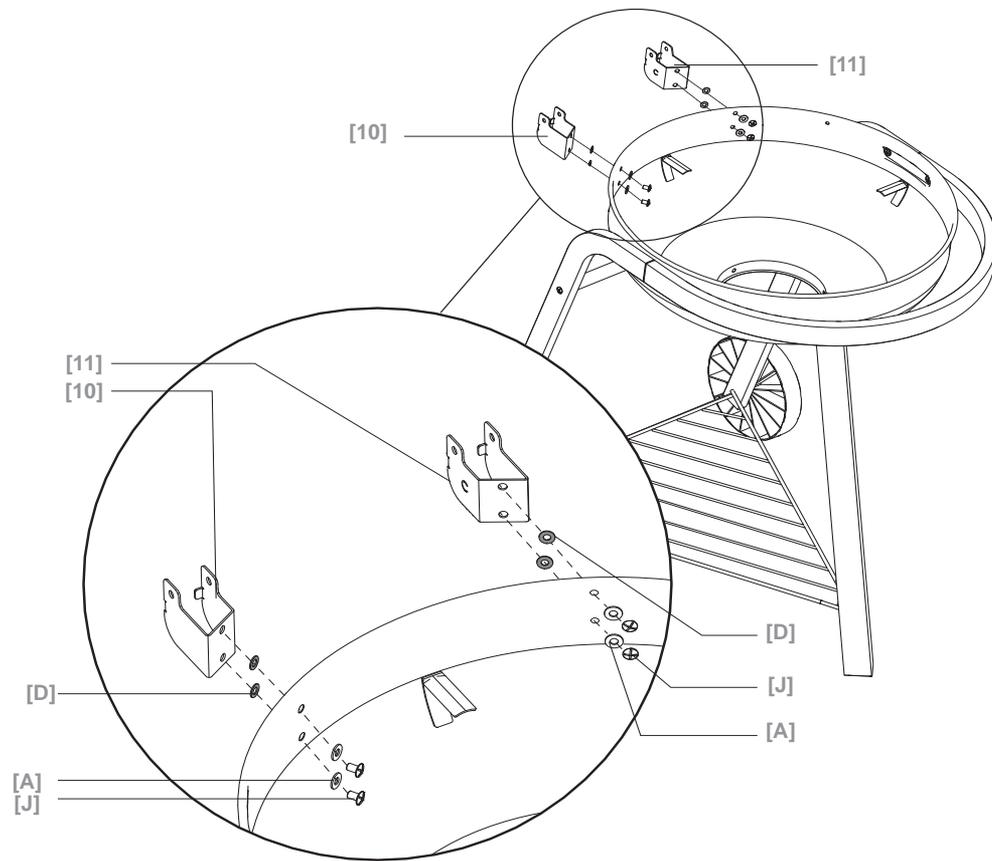
[A] x 4



[D] x 4



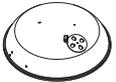
[J] x 4



# 08



[12] x 1



[13] x 1



[E] x 2



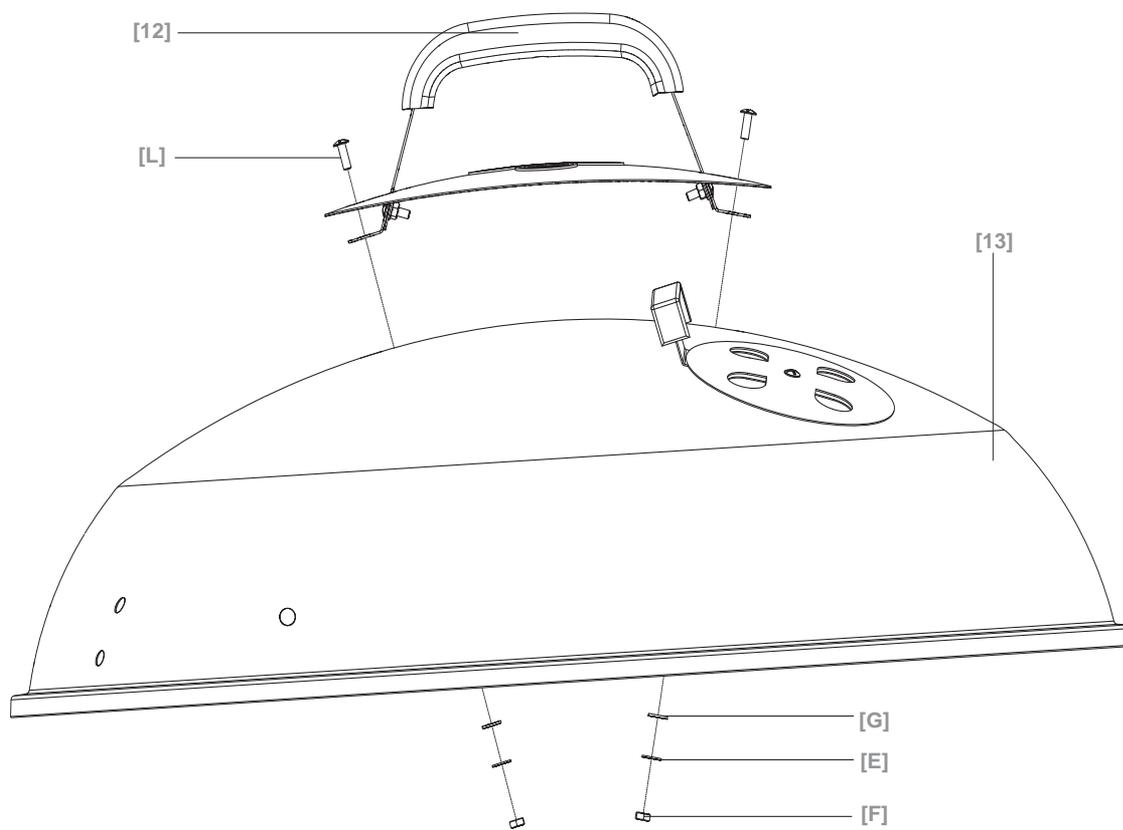
[F] x 2



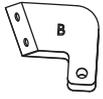
[G] x 2



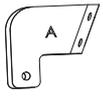
[L] x 2



09



[14] x 1



[15] x 1



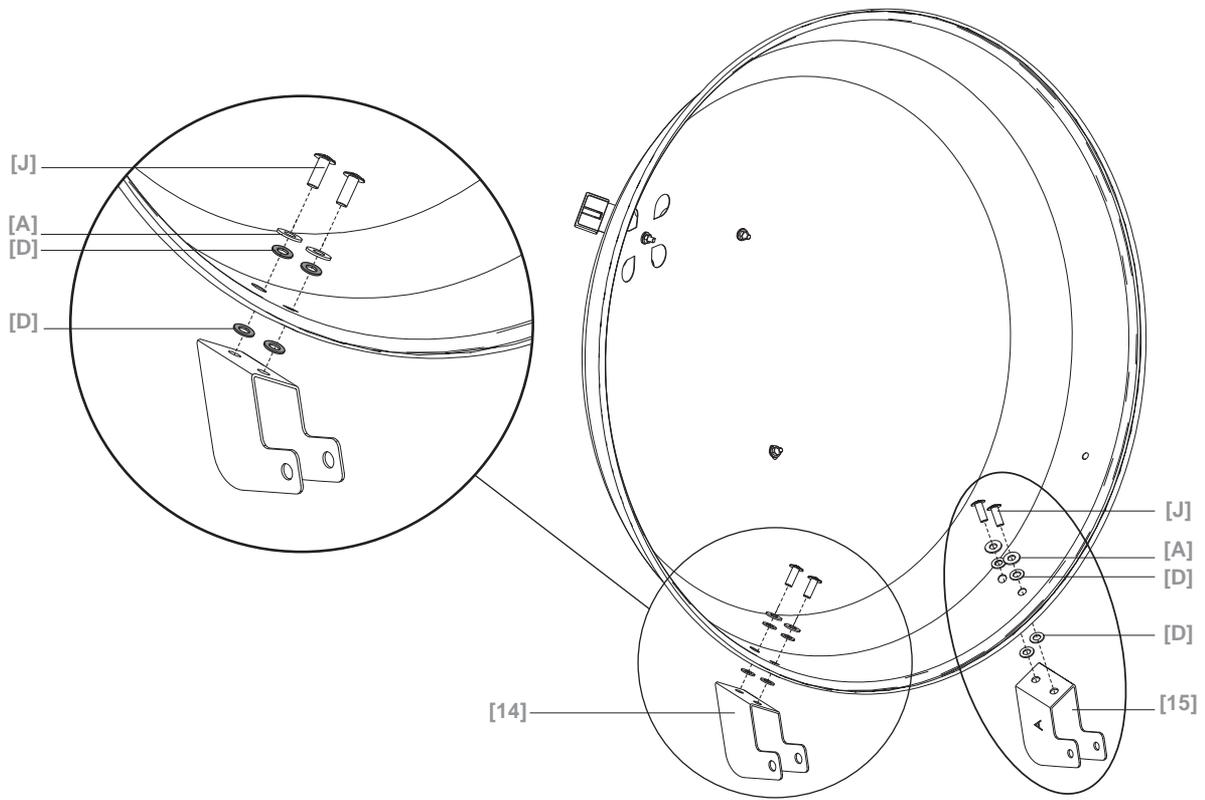
[A] x 4



[D] x 8



[J] x 4



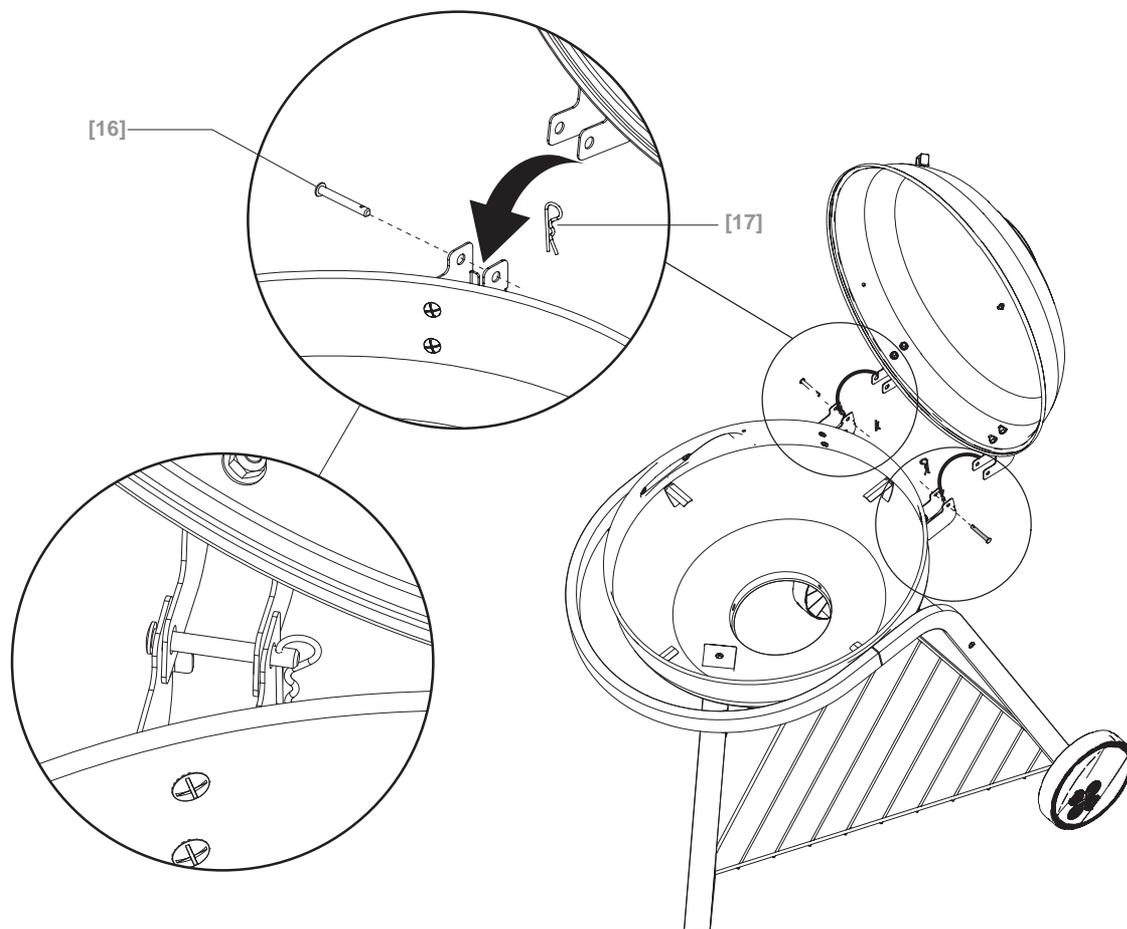
10



[16] x 2



[17] x 2



11



[18] x 1



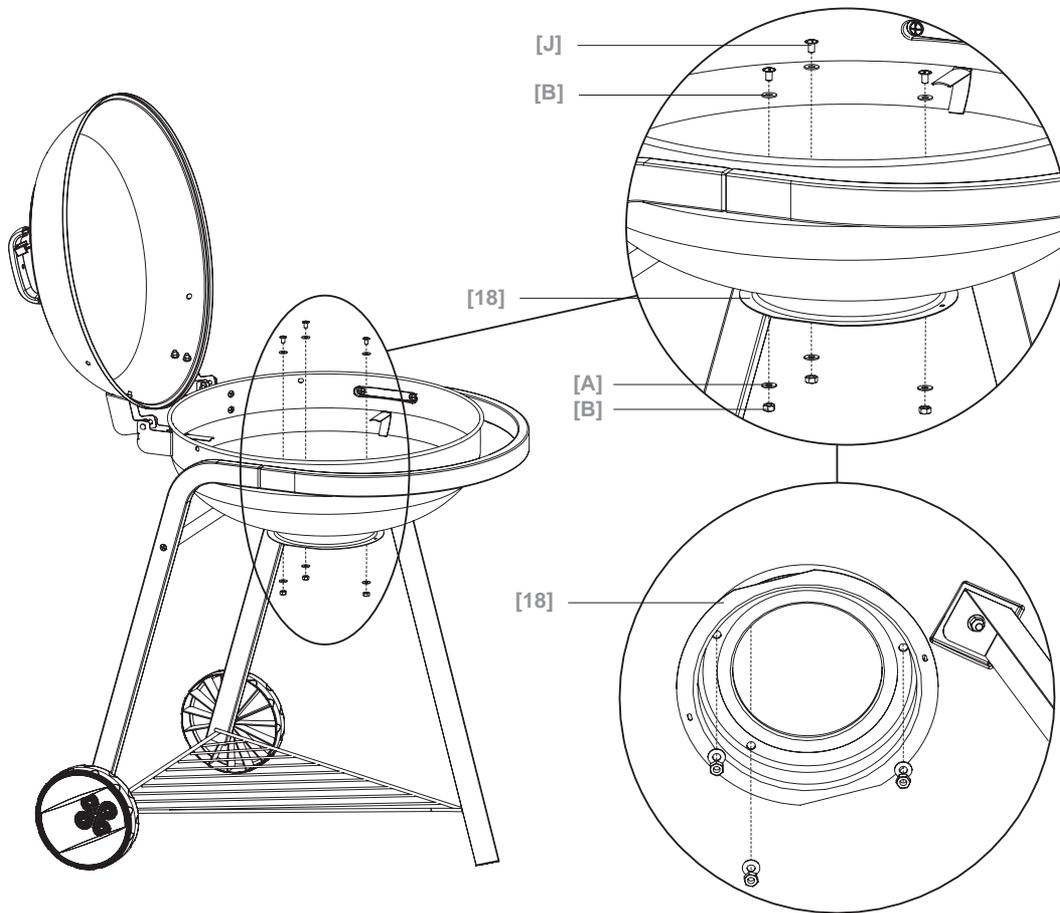
[A] x 6



[B] x 3



[J] x 3



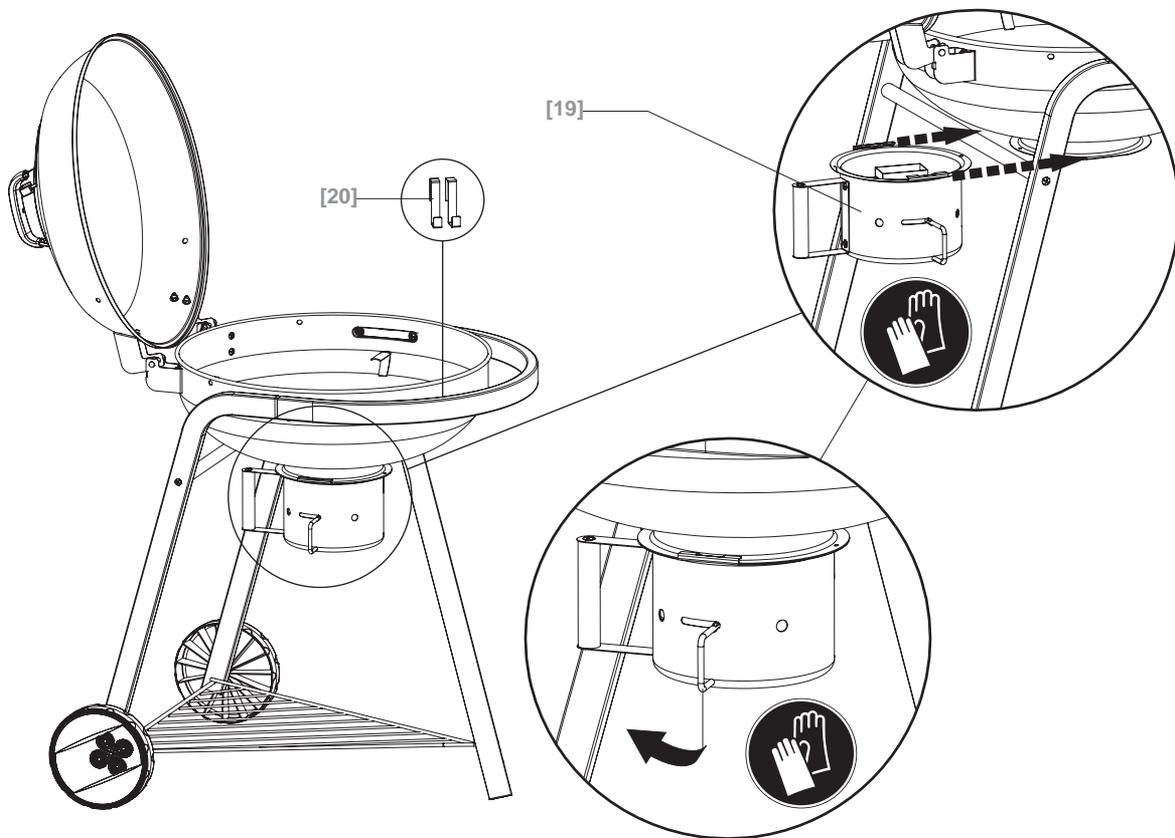
12



[19] x 1



[20] x 2



# 13



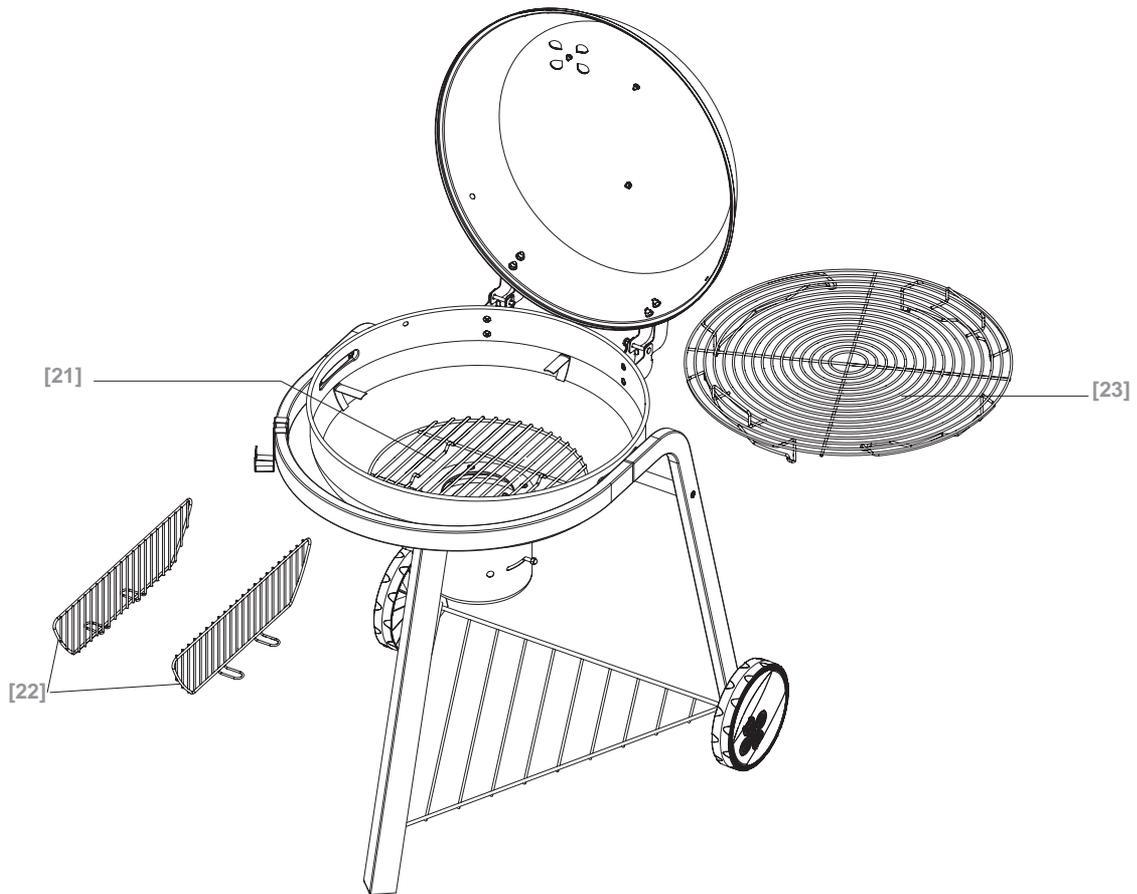
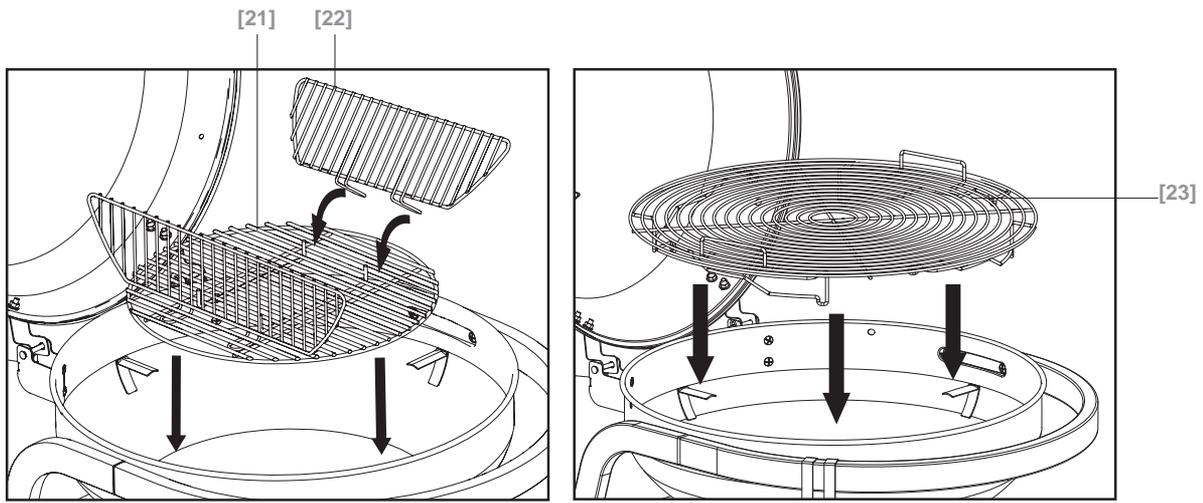
[21] x 1



[22] x 2



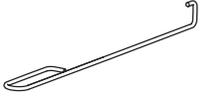
[23] x 1



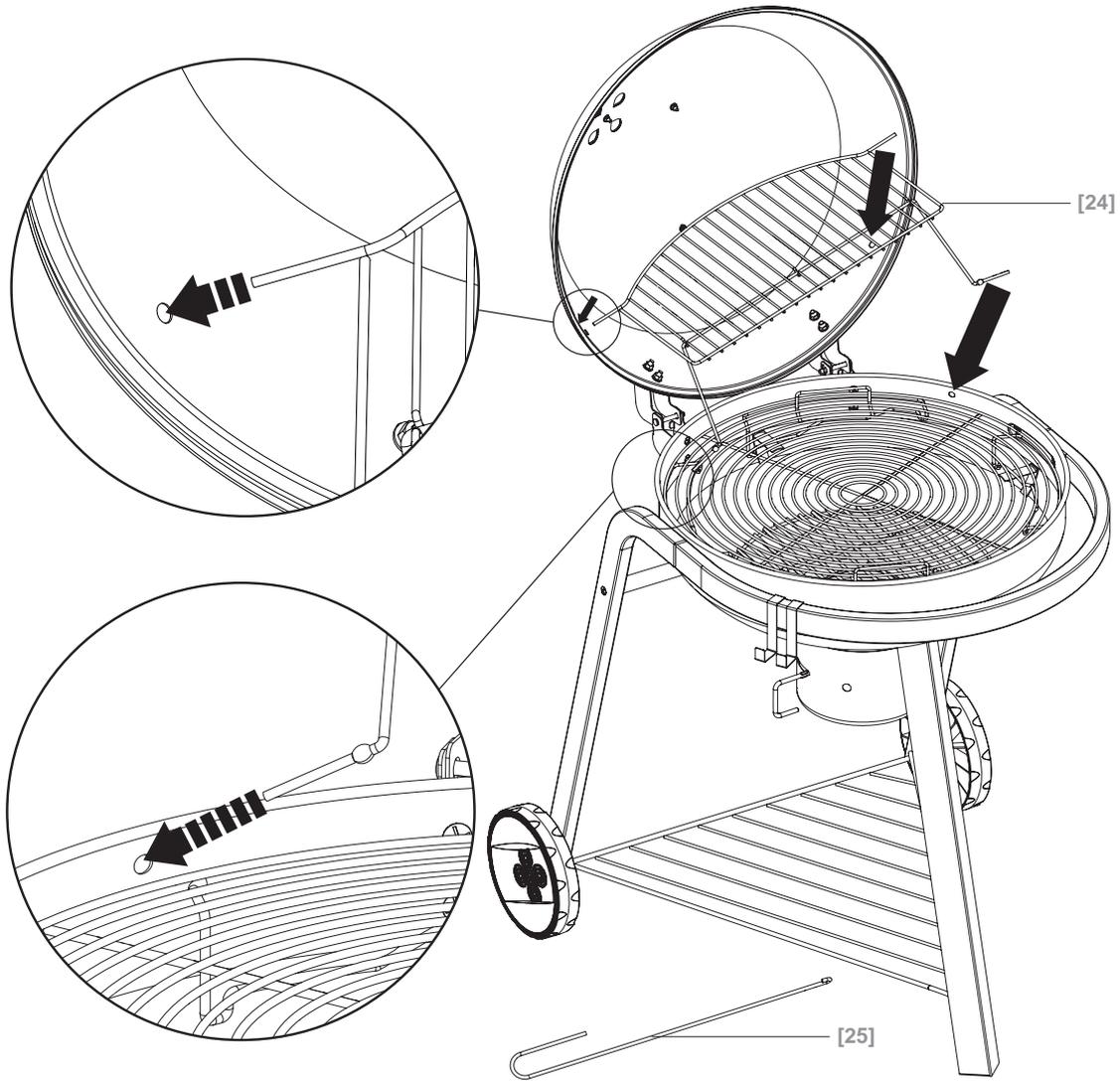
14



[24] x 1



[25] x 1





EN Use

RUS Использование

PT Utilização

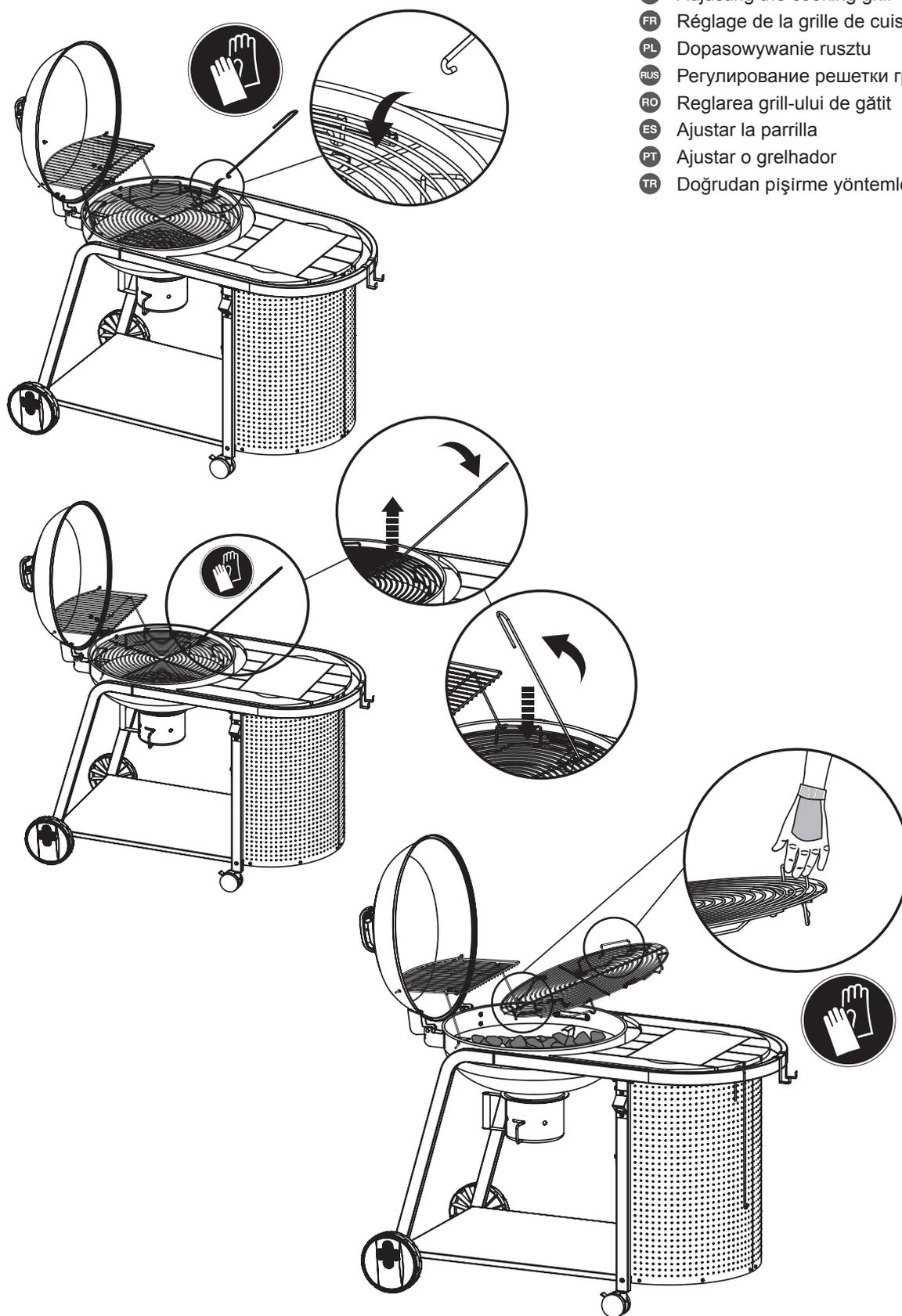
FR Utilisation

RO Utilizare

TR Kullanım

PL Użytkowanie

ES Uso



- EN Adjusting the cooking grill
- FR Réglage de la grille de cuisson
- PL Dopasowywanie ruszty
- RUS Регулирование решетки гриля
- RO Reglarea grill-ului de gătit
- ES Ajustar la parrilla
- PT Ajustar o grelhador
- TR Doğrudan pişirme yöntemleri

EN Use

RUS Использование

PT Utilização

FR Utilisation

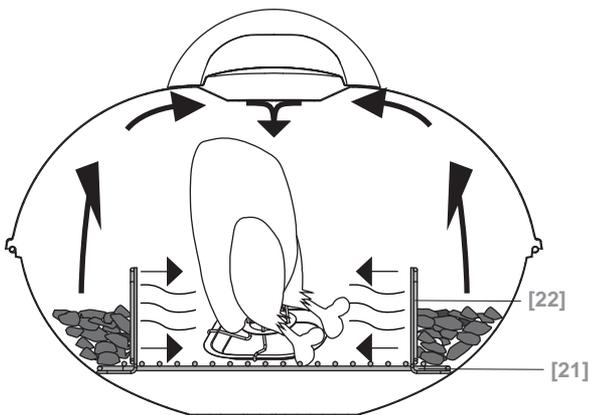
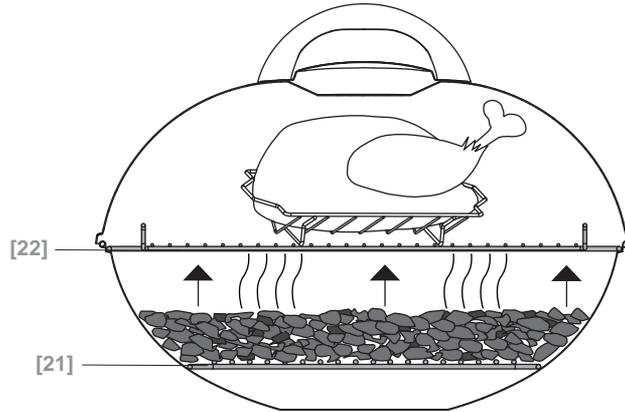
RO Utilizare

TR Kullanım

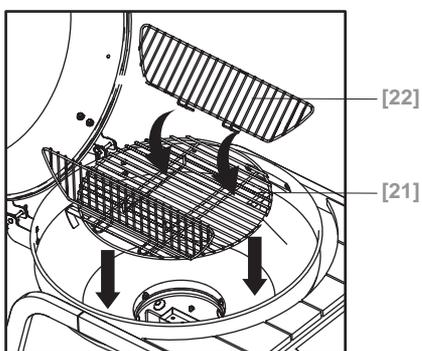
PL Użytkowanie

ES Uso

- EN Direct cooking methods
- FR Méthode de cuisson 1 = directe
- PL Bezpośrednia metoda grillowania
- RUS Готовка с прямым нагревом
- RO Metode directe de gătit
- ES Métodos de cocina directos
- PT Métodos de confecção direta
- TR Doğrudan pişirme yöntemleri



- EN Indirect cooking methods
- FR Méthode de cuisson 2 = indirecte
- PL Pośrednia metoda grillowania
- RUS Готовка с непрямым нагревом
- RO Metode indirecte de gătit
- ES Métodos de cocina indirectos
- PT Métodos de confecção indireta
- TR Dolaylı pişirme yöntemleri



## 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.



**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 protégera 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 : 2.3 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.
- Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent (ne plus produire de flammes) pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.

### 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.
5. Avant de commencer la cuisson, attendez qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

## 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.

## 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. N'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** - 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.