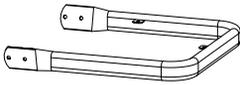




**FR IMPORTANT :** Ces instructions sont données pour votre sécurité. Merci de les lire attentivement avant de manipuler le produit et de les conserver pour référence.

V11223\_5059340890142\_2223.

# FR Pièces



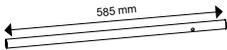
01. x1



02. x1



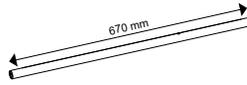
03. x1



04. x2



05. x2



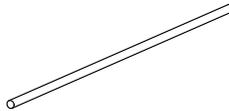
06. x2



07. x2



08. x1



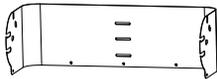
09. x1



10. x2



11. x2



12. x1



13. x1



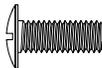
14. x2



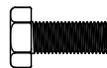
15. x1



A. x4  
Ø6x30 mm



B. x4  
Ø6x16 mm



C. x4  
Ø6x16 mm



D. x4  
Ø4x16 mm



E. x3  
Ø3.5x9.5 mm



F. x4  
Ø6 mm



G. x7  
Ø4 mm



H. x2  
Ø8 mm



I. x8  
Ø6 mm

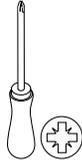


J. x4  
Ø4 mm

## FR Vous aurez besoin de

---

x1

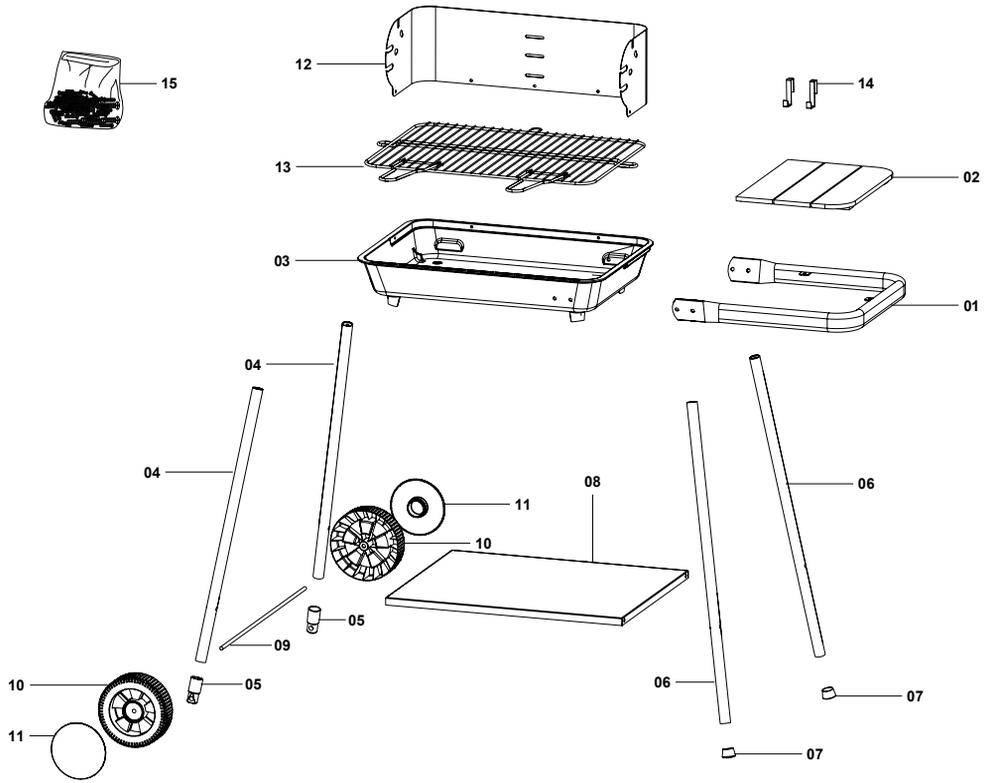


## FR Table des matières

---

FR	
Description du produit	4
Sécurité	5
Montage	7
Utilisation	12
Entretien et maintenance	13

# FR Description du produit



## FR Sécurité

### Avant de commencer

Ces consignes concernent votre sécurité. Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil et les conserver pour référence ultérieure.

- 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 produit.
- Vérifier les pièces et s'assurer que toutes les pièces énumérées sont présentes. Si ce n'est pas le cas, merci de contacter votre magasin le plus proche qui sera en mesure de vous aider.
- 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.

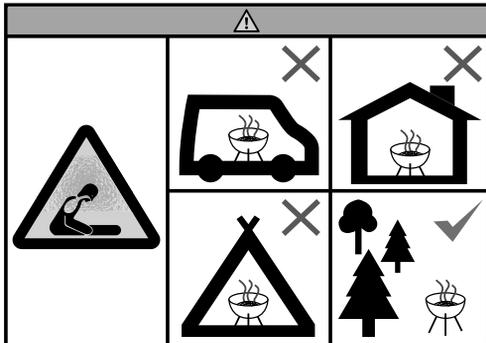


**IMPORTANT : MALGRÉ TOUT LE SOIN APPORTÉ À LA FABRICATION DE CE PRODUIT, MANIPULEZ-LE AVEC PRÉCAUTION CAR CERTAINES ARÊTES PEUVENT ÊTRE COUPANTES.**



**ATTENTION ! NE PAS UTILISER DANS DES LOCAUX FERMÉS!**

- 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.



- Utiliser uniquement ce barbecue sur une surface stable et horizontale.
- Le barbecue doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.
- Toujours poser votre barbecue sur une surface solide, à l'écart des clôtures de bois ou des arbres en surplomb.
- Ne pas utiliser à moins de 1 m d'une structure inflammable ou sous une surface combustible.



**ATTENTION ! NE PAS UTILISER D'ALCOOL, D'ESSENCE OU TOUT AUTRE LIQUIDE ANALOGUE POUR ALLUMER OU RÉACTIVER LE BARBECUE.** (Décret n°2006-18 du 4 janvier 2006).

- 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 PAS 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.
- Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.
- Manipuler avec précaution les parties métalliques d'un barbecue allumé, car elles risquent de chauffer.
- Veiller à ce que le barbecue soit complètement refroidi avant d'enlever les cendres de charbon de bois.
- Des flambées peuvent survenir si de la graisse chaude s'écoule sur du charbon de bois allumé. Garder un pulvérisateur d'eau fin à portée de main pour éteindre les petites flambées. Sinon, utiliser de la levure chimique ou du sel pour les éteindre.
- Lorsque la cuisson est terminée, éteindre le charbon de bois à l'aide de sable.
- Pour prolonger la durée de vie de votre barbecue, ne pas le laisser à l'extérieur sans protection. Le recouvrir d'une housse de barbecue adaptée lorsqu'il n'est pas utilisé.
- La poignée latérale sert uniquement à déplacer le barbecue. NE PAS utiliser ou toucher cette poignée lorsque le barbecue est chaud ou en cours d'utilisation.
- Ne pas conserver de matières inflammables à proximité du barbecue.
- Ne pas utiliser d'aérosols à proximité du barbecue.
- Il est interdit d'effectuer des modifications sur le barbecue. Celles-ci peuvent être dangereuses et annuler toute garantie.
- Le non-respect des instructions de cette notice peut entraîner des blessures graves ou des dégâts matériels.
- Informations sur la cuisson des aliments
- Veuillez lire et suivre ces instructions lors de la cuisson sur votre barbecue.
- TOUJOURS se laver les mains avant ou après avoir manipulé de la viande crue et avant de manger.
- TOUJOURS tenir la viande crue à distance de la viande cuite et des autres aliments.
- Avant la cuisson, s'assurer que les surfaces de la grille du barbecue et les accessoires sont propres et exempts de résidu de nourriture.
- NE PAS utiliser les mêmes ustensiles pour manipuler les aliments crus et cuits.



**ATTENTION : MANGER DE LA VIANDE CRUE OU À PEINE CUITE PEUT PROVOQUER DES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES (DUES, PAR EXEMPLE, AUX SOUCHES DE BACTÉRIES COMME E. COLI).**

- Pour réduire les risques liés à une viande qui n'aurait pas été suffisamment cuite, couper le morceau de viande au milieu pour vérifier qu'il est cuit à coeur.
- La précuisson des pièces de viande de plus grande taille ou de rôtis est recommandée avant la cuisson sur le barbecue.
- Après utilisation de votre barbecue, nettoyez toujours les grilles de cuisson et les ustensiles utilisés.

## Garantie

Nous veillons tout particulièrement à sélectionner des matériaux de haute qualité et à utiliser des techniques de fabrication qui nous permettent de créer des produits à la fois design et durables. Ce produit bénéficie d'une garantie fabricant de 2 ans couvrant les défauts de fabrication à compter de la date d'achat (en cas d'achat en magasin) ou de la date de livraison (en cas d'achat sur Internet), sans coût supplémentaire pour une utilisation domestique normale (non commerciale ni professionnelle).

Pour déposer une réclamation au titre de cette garantie, vous devez présenter votre preuve d'achat (ticket de caisse, facture d'achat ou toute autre preuve recevable en vertu de la loi en vigueur). Conservez votre preuve d'achat dans un endroit sûr. Pour que cette garantie soit applicable, le produit que vous avez acheté doit être neuf. La garantie ne s'applique pas aux produits d'occasion ou aux modèles d'exposition. Sauf indication contraire prévue par la loi en vigueur, tout produit de remplacement fourni au titre de la présente garantie ne sera garanti que jusqu'à expiration de la période de garantie initiale.

Cette garantie couvre les défaillances et dysfonctionnements du produit, sous réserve que le produit ait été utilisé conformément à l'usage pour lequel il a été conçu, qu'il ait été installé, nettoyé et entretenu conformément aux informations contenues dans les présentes conditions générales ainsi que dans le manuel d'utilisation, et conformément à la pratique, sous réserve que celles-ci n'aillent pas à l'encontre du manuel d'utilisation.

Cette garantie ne couvre pas les défauts et dommages causés par l'usure normale ni les dommages pouvant résulter d'une utilisation non conforme, d'une installation ou d'un assemblage défectueux, ou d'une négligence, d'un accident, d'une mauvaise utilisation ou d'une modification du produit. Sauf indication contraire prévue par la loi en vigueur, cette garantie ne couvre en aucun cas les coûts accessoires (expédition, transport, frais de désinstallation et réinstallation, main d'oeuvre, etc.), ni les dommages directs et indirects.

Si le produit est défectueux, nous nous engageons, dans un délai raisonnable, à fournir les pièces de rechange.

Cette garantie est valable dans le pays où vous avez acheté ce produit. Toute demande au titre de la garantie doit être adressée au magasin où vous avez acheté ce produit.

Cette garantie s'ajoute à vos droits au titre de la loi, sans les affecter.

Si vous avez acheté ce produit en France, en plus de cette garantie commerciale, le vendeur reste tenu de respecter la garantie légale de conformité prévue par les articles L217-4 à L217-14 du Code de la consommation et aux articles qui concernent les vices cachés de la chose vendue dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code civil. Le distributeur auprès duquel vous avez acheté ce produit répond de tout défaut de conformité ou vice caché du produit, conformément aux présentes dispositions.

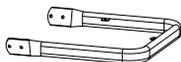
En vertu de l'article L217-16 du Code de la consommation, lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant la durée de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui reste à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. Garantie légale de conformité (extrait du Code de la consommation) : Article L217-4 du Code de la consommation - Le vendeur doit livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la livraison. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. Article L217-5 du Code de la consommation - Le bien est conforme au contrat : 1. S'il est adapté à l'objectif généralement prévu pour des biens similaires et, le cas échéant : s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités présentées par le vendeur à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ; s'il présente des qualités que l'acheteur peut légitimement attendre au regard des

déclarations publiques faites par le vendeur, par le fabricant ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ; 2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou est propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. Article L217-12 du Code de la consommation - Toute réclamation suite à un défaut de conformité est limitée à deux ans à compter de la livraison du bien. Garantie légale sur les vices cachés (extrait du Code de la consommation) : Article 1641 du Code civil - Le vendeur est tenu de la garantie en cas de défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. Article 1648 du Code civil (alinéa 1) - Toute réclamation résultant de vices cachés doit être faite par l'acheteur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

## **IMPORTANT - A CONSERVER POUR CONSULTATION ULTERIEURE: A LIRE ATTENTIVEMENT**

FR Montage

01



01. x1



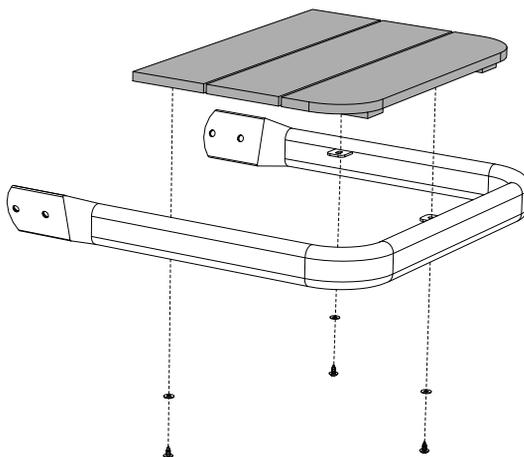
02. x1



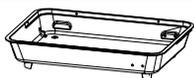
E. x3  
Ø3.5x9.5 mm



G. x3  
Ø4 mm



02



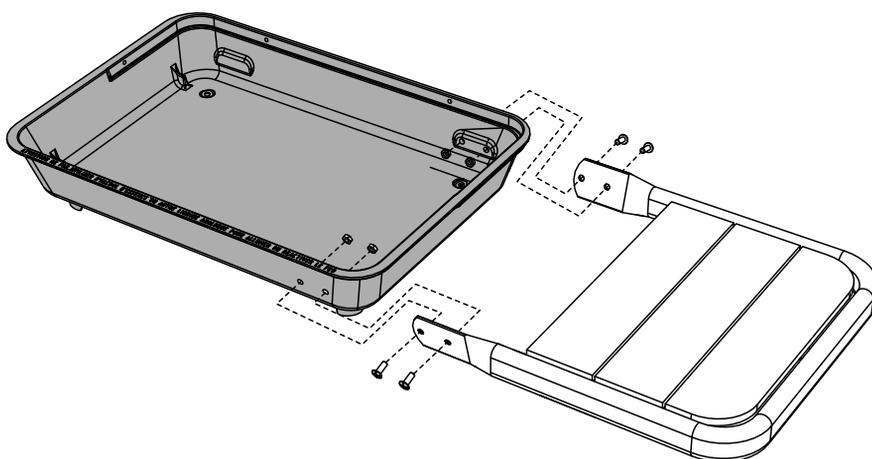
03. x1



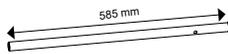
B. x4  
Ø6x16 mm



I. x4  
Ø6 mm



# 03



04. x2



05. x2



06. x2



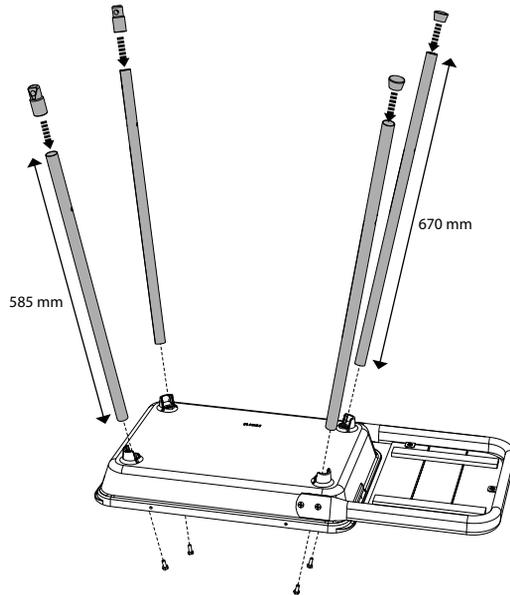
07. x2



C. x4  
Ø6x16 mm



F. x4  
Ø6 mm



# 04



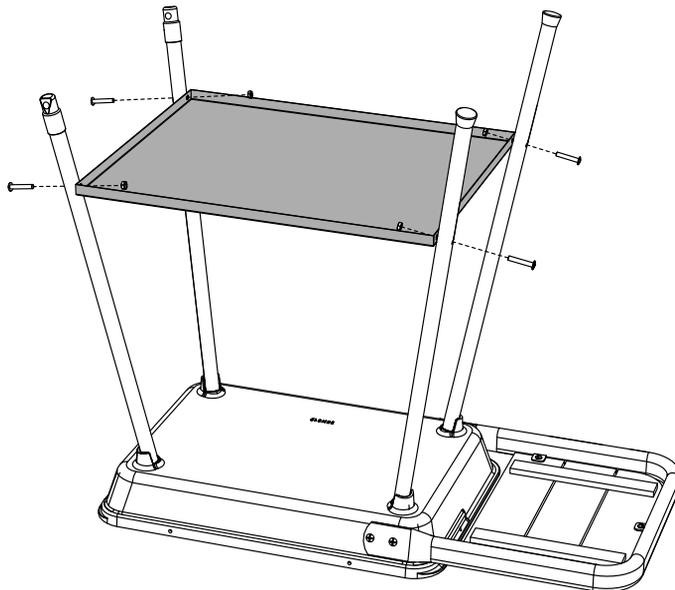
08. x1



A. x4  
Ø6x30 mm



I. x4  
Ø6 mm



# 05



09. x1



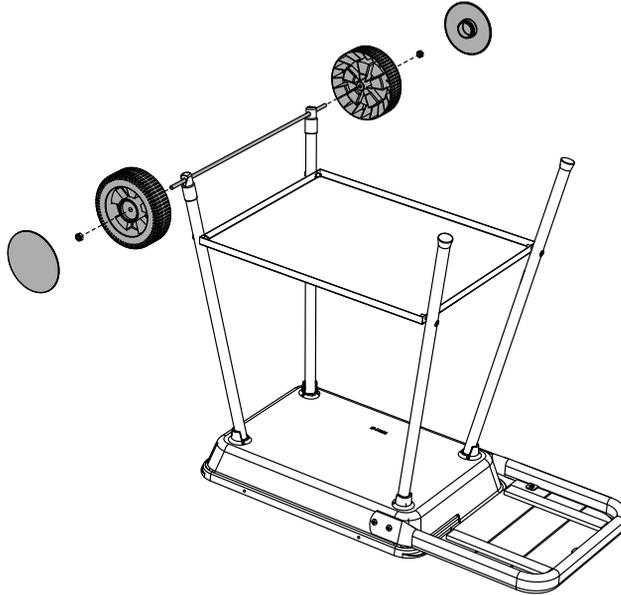
10. x2



11. x2



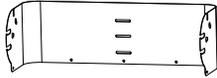
H. x2  
Ø8 mm



# 06



# 07



12. x1



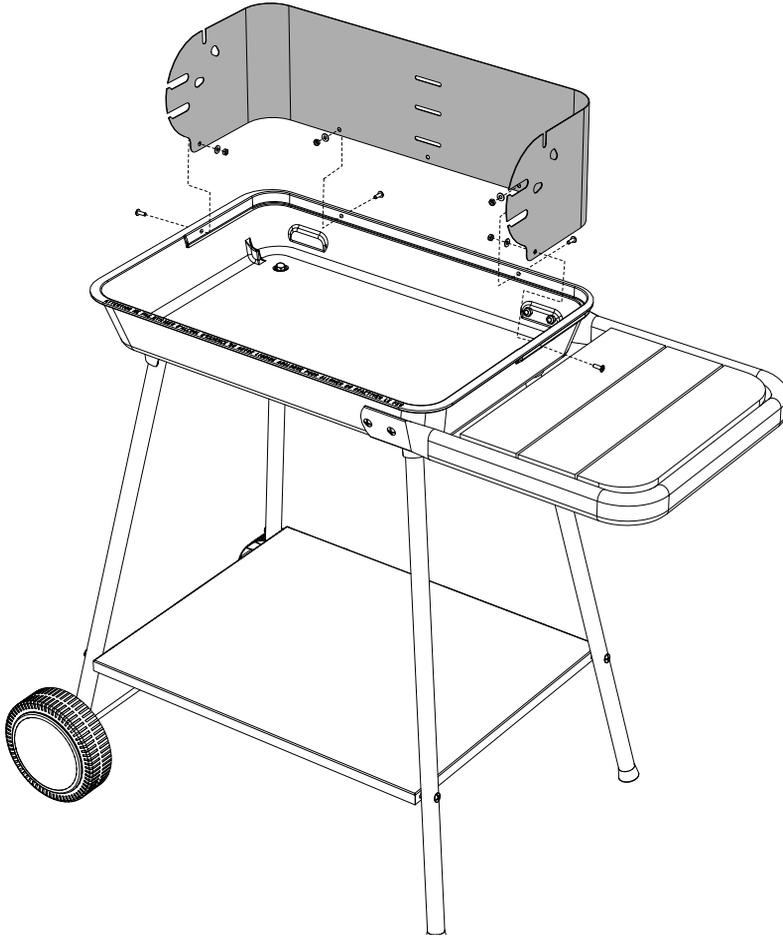
D. x4  
Ø4x16 mm



G. x4  
Ø4 mm



J. x4  
Ø4 mm



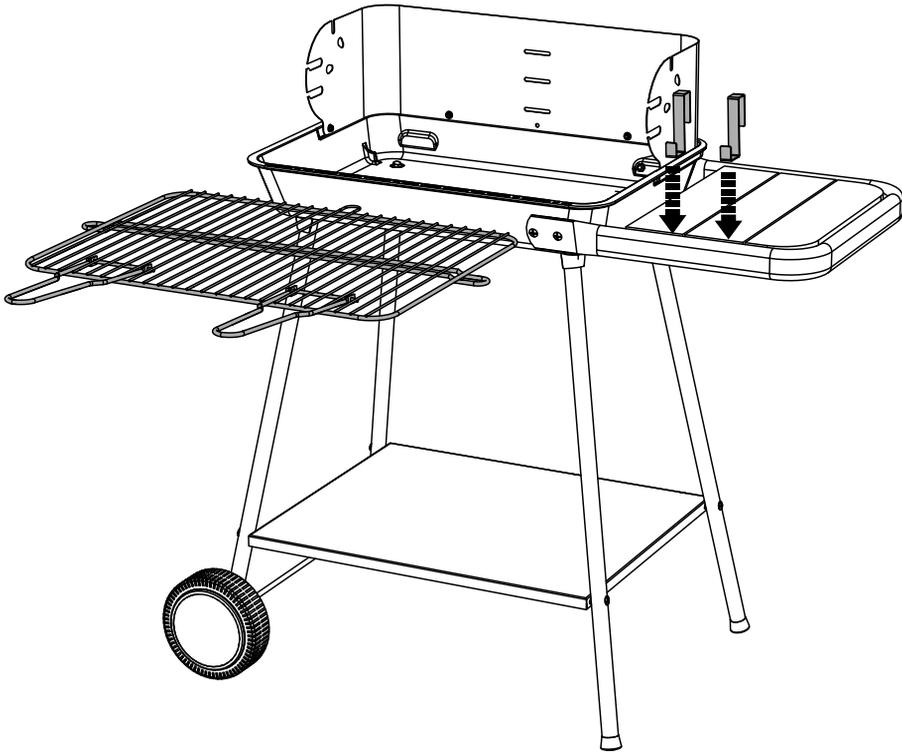
# 08



13. x1



14. x2



### Procédures d'allumage

1. Installer le barbecue sur un support horizontal stable adéquat à l'écart de toute zone inflammable. La base de la grille devient très chaude, il faut donc s'assurer qu'elle repose sur une surface adaptée.
2. Ce barbecue ne doit être utilisé qu'avec du charbon de bois. Nous recommandons l'utilisation de briquettes de charbon. N'utiliser qu'une fine couche de briquettes, juste assez pour recouvrir le fond de la grille à charbon ou de la cuve.  
\*Quantité maximale de combustible à utiliser : 1.3 kg.
3. Lors de la mise en place du charbon de bois, veiller à ce qu'aucun morceau ne soit à moins de 5 cm des parois extérieures du barbecue.
4. Lorsque le feu est allumé, répartir le combustible uniformément.



**AVERTISSEMENT ! LE CHARBON DE BOIS DEVIENT TRÈS CHAUD, IL CONVIENT DONC DE PRENDRE LES PRÉCAUTIONS NÉCESSAIRES.**

- Ne jamais toucher des pièces métalliques qui pourraient être brûlantes.
- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- Ne pas essayer de faire cuire les aliments lorsque le charbon de bois est enflammé.

### Utilisation de cubes allume-feu

1. Placer trois ou quatre cubes allume-feu au centre de la cuve inférieure.
2. Disposer des morceaux de charbon de bois en pyramide autour de chaque cube.
3. Enflammer les cubes à l'aide d'une allumette ou d'une tige allume-feu.
4. Une fois le charbon de bois consumé en surface (chaque morceau est enduit d'une couche de cendre grise), vous pouvez commencer la cuisson.

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

1. Disposer le charbon de bois, verser le liquide d'allumage sur le charbon de bois et attendre 5 à 10 minutes que le liquide pénètre dans le charbon de bois.
2. Disposer ensuite le charbon de bois en pyramide dans la cuve et l'allumer. Attendre que le charbon de bois soit bien embrasé.
3. Répandre le charbon de bois en une couche uniforme, de sorte que chaque morceau se touche.
4. Une fois le charbon de bois consumé en surface (chaque morceau est enduit d'une couche de cendre grise), vous pouvez commencer la cuisson.



**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 !**

### Avant toute cuisson

- Avant chaque utilisation et pour éviter que les aliments n'attachent à la grille de cuisson, utiliser une brosse à long manche pour appliquer un léger film d'huile végétale ou de cuisson.
- Remplir la cuve avec du charbon de bois, l'allumer et attendre qu'il soit bien embrasé. Il est recommandé d'attendre au moins 30 minutes avant la cuisson. Une fois que le charbon de bois est devenu gris cendre, il est prêt à être utilisé pour la cuisson.

### 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 contrôler les flambées, il est conseillé d'enlever l'excès de graisse sur la viande et la volaille avant la cuisson.
- Il est possible d'éteindre les flambées en saupoudrant directement les charbons avec du bicarbonate de soude ou du sel.
- Toujours protéger ses mains lors de la manipulation de tout objet proche de la surface de cuisson du barbecue.



**IMPORTANT : SI LA GRAISSE VENAIT À S'ENFLAMMER DANS LE BAC/COLLECTEUR DE CENDRES OU DANS LA CUVE, ATTENDRE L'EXTINCTION DES FLAMMES. NE PAS RETIRER LE BAC COLLECTEUR DE CENDRES ET NE PAS ASPERGER D'EAU LA CUVE OU LE BAC À CHARBON.**

### Ajout de charbon de bois

- Pour rajouter du charbon de bois lors de l'utilisation du barbecue, retirer les aliments de la grille.
- Avec les mains protégées, soulever la grille. L'usage de gants de cuisine ou de maniques est recommandé.

### Extinction du barbecue

- Lorsque la cuisson est terminée, éteindre le charbon de bois à l'aide de sable.
- Veiller à ce que le barbecue soit complètement refroidi avant d'enlever les cendres de charbon de bois.

### Les règles d'or de l'entretien

1. Nettoyer régulièrement l'appareil entre chaque utilisation et surtout après de longues périodes de stockage.
2. S'assurer que l'appareil et ses composants ont suffisamment refroidi avant de procéder au nettoyage.
3. Afin de prolonger la durée de vie du produit et de le garder en bon état, nous vous recommandons fortement de le recouvrir lorsqu'il reste à l'extérieur pendant une période prolongée, surtout pendant les mois d'hiver.

**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. LE REVÊTEMENT PEUT DONNER L'IMPRESSION DE BRÛLER OU DE FUMER ET LES SURFACES PEUVENT S'ASSOMBRIR, CE QUI DONNE UNE FINITION CHAULÉE OU MATE.**

### Au début de la saison

- Vérifier que tous les composants sont bien fixés.
- Vérifier et resserrer toutes les vis et tous les boulons.

### Avant chaque utilisation

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

### Après chaque utilisation

Pour prolonger la durée de vie de votre barbecue, ne pas le laisser à l'extérieur sans protection. Le recouvrir d'une housse de barbecue adaptée lorsqu'il n'est pas utilisé.

#### Surfaces de cuisson (grille, grille-réchaud, etc.)

Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse. Pour enlever tout résidu alimentaire, appliquer une crème nettoyante douce sur un tampon non abrasif. Rincer abondamment, puis sécher soigneusement. Nous déconseillons de nettoyer la grille de cuisson au lave-vaisselle.

#### Collecteur de cendres (le cas échéant)

Après chaque utilisation, vérifier la cuve. Jeter les cendres et nettoyer toutes les cendres ou graisses restantes du bac/collecteur. Un nettoyage insuffisant peut diminuer l'efficacité de la cuisson. Utiliser l'outil fourni pour retirer le collecteur, car il peut être chaud.

#### Corps du barbecue

Retirer 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 de retirer entièrement la graisse du corps du barbecue. Pour un nettoyage approfondi, utiliser de l'eau chaude savonneuse et un chiffon ou une brosse à poils en nylon uniquement. Avant de commencer le nettoyage complet, retirer la grille de cuisson chromée.

#### Grille à charbon (le cas échéant)

Enduire la surface d'une couche d'huile végétale.

#### Toutes les 2 ou 3 utilisations

Vérifier et resserrer toutes les vis et tous les boulons.

### À la fin de la saison

- Afin de prolonger la durée de vie du barbecue et de le garder en bon état, nous vous recommandons fortement de le recouvrir lorsqu'il reste à l'extérieur pendant une période prolongée, surtout pendant les mois d'hiver.
- Ne pas laisser le barbecue exposé aux intempéries ou entreposé dans des endroits humides ou mouillés.
- Ne pas conserver de matières inflammables à proximité du barbecue.



ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE  
À SÉPARER + NOTICE À  
DÉPOSER DANS LE BAC  
DE TRI



---

**EU Manufacturer:**  
Kingfisher International Products B.V.  
Rapenburgerstraat 175E  
1011 VM Amsterdam  
The Netherlands

**FR** [www.castorama.fr](http://www.castorama.fr)  
[www.bricodpot.fr](http://www.bricodpot.fr)  
[www.screwfix.fr](http://www.screwfix.fr)  
**Pour consulter les manuels d'instructions  
en ligne, rendez-vous sur le site  
[www.kingfisher.com/products](http://www.kingfisher.com/products)**