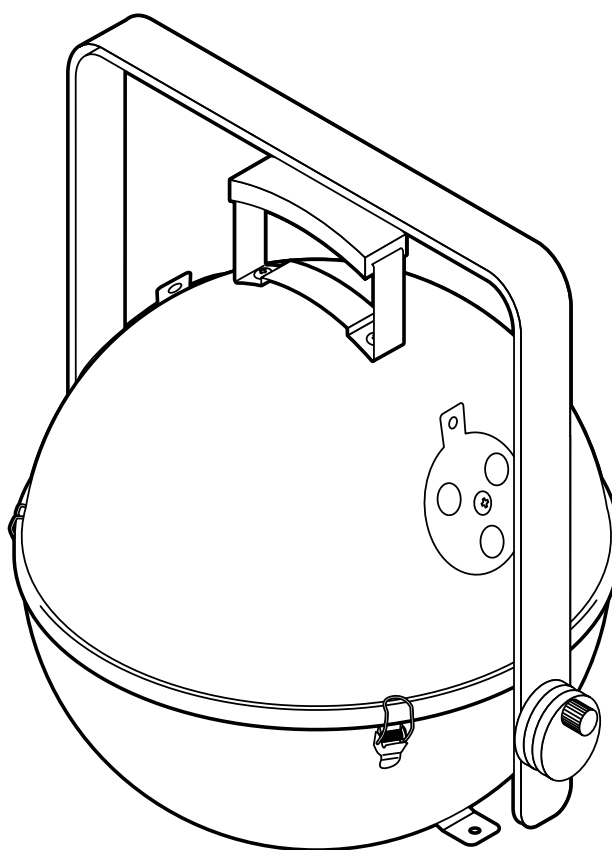


Barbecue boule



A lire absolument
avant de débiller l'article!

Chère cliente, cher client!

La cuisson au charbon de bois exerce depuis toujours un charme particulier. Ce barbecue boule est si petit et pratique que vous pouvez l'emmener partout avec vous.

Une fois la cuisson terminée, coupez simplement l'arrivée d'air et la braise s'éteindra d'elle-même.

Nous vous souhaitons beaucoup d'agrément avec votre nouveau barbecue, du beau temps et un bon appétit!

L'équipe Tchibo



www.fr.tchibo.ch/notices

A propos de ce mode d'emploi

Lisez soigneusement les consignes de sécurité et n'utilisez le présent article que de la façon décrite dans ce mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure.

Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin. Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

Légende des symboles utilisés dans le présent mode d'emploi:



Ce symbole vous met en garde contre les risques de blessure.



Ce symbole vous met en garde contre les surfaces chaudes.

La mention **DANGER** vous met en garde contre les risques de blessures graves ou mortelles.

La mention **AVERTISSEMENT** vous met en garde contre les risques de blessures et les détériorations graves.

La mention **PRUDENCE** vous met en garde contre les risques de blessures ou détériorations légères.



Ce symbole signale les informations complémentaires.

Consignes de sécurité

Domaine d'utilisation

Le barbecue est destiné à la cuisson d'aliments adaptés. Il est conçu pour un usage domestique normal et n'est pas adapté à un emploi commercial ou professionnel.

Cet article est conforme à la norme allemande DIN EN 1860-1.

DANGER: risques pour les enfants

- Ce barbecue ne doit pas être utilisé par des enfants. Il ne doit pas non plus être utilisé par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou intellectuelles, l'inexpérience ou le manque de connaissances ne leur permettent pas de l'utiliser en toute sécurité. Il faut surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance.

ATTENTION! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques!

- Tenez l'emballage hors de portée des enfants et éliminez-le immédiatement. Tenez aussi les petits éléments, comme les vis, hors de portée des enfants.

DANGER: risque d'incendie et de brûlures

- **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!**



ATTENTION! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

Attendez le refroidissement complet du barbecue avant de le démonter, de le nettoyer ou de le transporter.

- Tenez les matières inflammables à l'écart du barbecue.
- Utilisez exclusivement du charbon de bois pour barbecue disponible dans le commerce*.
- Le barbecue peut contenir jusqu'à 380 g de charbon de bois classique. Ne remplissez pas le bac à charbon à l'excès et ne dépassez pas 75 % de cette contenance!
- Pour éviter de vous brûler, utilisez toujours des gants pour barbecue et des ustensiles à barbecue à long manche et poignées résistantes à la chaleur. Utilisez toujours des gants pour barbecue et la poignée fournie pour saisir toutes les poignées, p. ex. les clapets d'aération.
- Pour soulever la grille brûlante, portez toujours des gants pour barbecue et utilisez la poignée amovible. Utilisez aussi des gants et la poignée pour régler l'aération.

* Charbon de bois ou briquettes pour barbecue conformes à la norme EN 1860/2.

- Utilisez le barbecue uniquement lorsque le montage complet et correct a été effectué.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le charbon de bois.

DANGER: intoxication par la fumée

- **N'utilisez jamais le barbecue à l'intérieur ou dans des espaces clos ou couverts**, comme les tentes, les pavillons, etc. La combustion de charbon de bois dégage du monoxyde de carbone - danger de mort!

RISQUE de vaporisations violentes

- Ne versez pas de liquides inflammables sur les braises. Ne jetez pas de morceaux de charbon de bois imbibés de liquide inflammable sur les braises.

AVERTISSEMENT: risque de blessures

- Utilisez le barbecue exclusivement pour cuire des aliments adaptés à ce mode de cuisson. Ne cuisez jamais de charcuterie au barbecue. En effet, la cuisson au barbecue des viandes salées est cancérigène!
- Placez toujours les aliments directement sur la grille. N'utilisez ni casseroles, ni poêles, ni barquettes en aluminium, etc., car elles ne sont pas adaptées à une utilisation avec ce barbecue. De plus, elles pourraient étouffer les braises et le barbecue pourrait s'éteindre.
- Avant de placer les aliments sur la grille, assurez-vous que l'allume-feu s'est totalement consumé (si vous y avez eu recours) et que le charbon s'est bien transformé en braises. Il doit déjà y avoir une couche de cendres. Le charbon doit brûler pendant 30 minutes minimum avant de pouvoir effectuer la première cuisson. Vous évitez ainsi que des substances nocives contenues dans la suie ne se déposent sur les aliments.
- Pour accélérer la formation de braise, utilisez de préférence un soufflet. Vous pouvez vous brûler si vous approchez votre visage pour souffler sur le charbon ou si vous utilisez un sèche-cheveux.
- N'effectuez aucune modification sur l'article. Ne confiez les réparations qu'à un atelier spécialisé ou au service après-vente. N'utilisez que des accessoires homologués.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de solvants ou de diluants à peinture, car ils sont nocifs et ne doivent pas entrer en contact avec les aliments.

Choix de l'emplacement

- **Ne pas utiliser dans des locaux fermés!** Utilisez le barbecue uniquement à l'extérieur.
- Tenez le barbecue à une distance suffisante des bâtiments, des arbres, des buissons et de tous matériaux inflammables.

- Placez le barbecue sur une surface plane afin qu'il ait une position stable et ne puisse pas basculer, et veillez à ce que cette surface soit non inflammable. Elle doit résister aux éventuelles projections de graisse qui peuvent survenir lors de la cuisson.
- Choisissez un endroit où personne ne sera gêné par la fumée ou les odeurs.
- Ne déplacez jamais le barbecue pendant l'utilisation ou s'il n'est pas encore complètement refroidi.
- Allumez le charbon de bois à l'abri du vent.

Conseils

- Le charbon de bois doit déjà être transformé en braises lorsque vous déposez les aliments sur la grille.
- Le lit de braise doit avoir une épaisseur homogène. N'attendez pas trop pour rajouter du charbon de bois, car il lui faut un certain temps pour se transformer complètement en braise. N'ajoutez jamais en même temps le charbon et les aliments!
- Évitez les flammes ouvertes.
- Évitez que la graisse ne s'écoule sur la braise.
- Consommez la viande dès qu'elle est prête. Si vous la laissez à la chaleur, elle séchera et deviendra dure.
- Assaisonnez les grillades une fois la cuisson terminée.
- Placez quelques ustensiles à portée de main: gants pour barbecue
Une pince à barbecue pour disposer ou retourner les aliments.
Une planche à découper (de préférence avec rigole pour récupération du jus) pour préparer les aliments.
Un pinceau en soies naturelles pour enduire les aliments de marinade ou d'huile.
Du papier d'aluminium pour envelopper les viandes délicates ou les légumes.
Un tablier de barbecue pour protéger vos vêtements.
- Pour se consumer, le charbon de bois a besoin d'une ventilation suffisante. Laissez toujours les clapets d'aération entièrement ouverts pendant la cuisson. Lorsque les cendres sont froides, retirez-les et jetez-les (consultez la section «Nettoyage»).

Conseils d'installation

- Lisez attentivement le mode d'emploi et suivez les consignes de sécurité.
- Tenez les emballages hors de portée des enfants. Les sacs et les films ne sont pas des jouets. Veillez à ce que les enfants ne se les mettent pas sur la tête ou n'en avalent pas des morceaux. Risque d'étouffement!
- Contrôlez de temps en temps le bon serrage des vis.
- N'utilisez jamais le barbecue sans avoir rabattu et suffisamment fixé les arceaux.

Installation

i Retirez les films de protection des clapets d'aération.

1. Dévissez les vis et retirez-les des arceaux.
2. Rabattez les arceaux.
3. Resserrez les vis à la main, l'idéal étant de mettre le barbecue sur le côté. Respectez les repères sur les arceaux, qui vous indiquent la position correcte des arceaux, nécessaire pour pouvoir visser les vis.
4. Placez le barbecue sur une surface plane et stable. Assurez-vous qu'il ne puisse pas basculer!

Transport et rangement



DANGER: risque d'incendie et de brûlure

- Pour éviter les risques de brûlure, attendez le **refroidissement complet** du barbecue avant de le transporter ou de le ranger.

1. Mettez le couvercle en place et fermez les clips de fermeture.
2. Dévissez les vis, retirez-les des arceaux, relevez les arceaux et fixez-les avec les vis.
3. Rangez le barbecue dans un endroit sec et abrité.



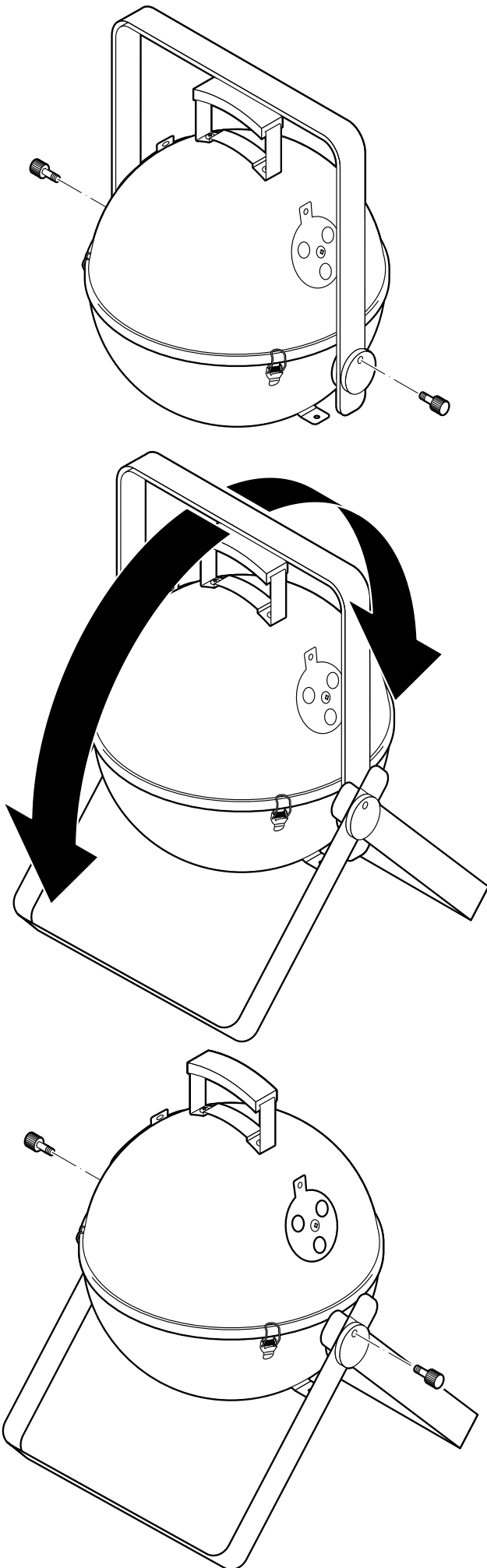
Ne surchargez pas le barbecue boule. Transportez-le uniquement avec la grille de cuisson et le bac à charbon à l'intérieur. Le barbecue n'est pas conçu pour être transporté lorsque du charbon de bois et des aliments se trouvent à l'intérieur.

Ne laissez pas votre barbecue à l'extérieur durant toute l'année. S'il peut résister sans dommage à quelques averses, une exposition permanente aux conditions météorologiques va à la longue endommager sa surface.

Référence

**315 492 (taupe) / 315 493 (vert)
314 273 (taupe)**

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.ch



Utilisation

Préparation

i Avant la première cuisson, faites bien chauffer le barbecue et laissez le charbon de bois brûler au moins 30 minutes.



DANGER - risques pour les enfants

- Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance et tenez les enfants et les animaux de compagnie à l'écart du barbecue.



DANGER: risque d'incendie et de brûlure

- **ATTENTION:** Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou d'autres liquides inflammables pour allumer ou réactiver le feu! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3.
- Tenez les matières inflammables à l'écart du barbecue.
- Pour éviter de vous brûler, portez des gants pour barbecue et utilisez éventuellement une pince à barbecue.
- Placez le barbecue sur une surface stable et plane afin d'éviter qu'il ne bascule. Attendez son refroidissement complet avant de le déplacer.

1. Avant la première utilisation, nettoyez la grille de cuisson à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle, puis essuyez-la soigneusement.
2. Insérez le bac à charbon dans la cuve du barbecue.
3. Ouvrez le clapet d'aération inférieur.
4. Disposez le charbon de bois dans le bac à charbon.
5. Placez l'allume-feu sous le charbon de bois et allumez-le.

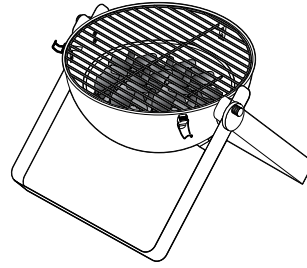


Le cas échéant, utilisez des allume-feu conformes aux recommandations indiquées sur l'emballage.

Attendez que les allume-feu soient entièrement consumés pour placer la grille de cuisson afin d'éviter la formation de suie.

6. Au bout d'env. 30 minutes, des cendres blanches doivent commencer à apparaître au-dessus du charbon. Vous disposez alors de braises parfaites.

Cuisson



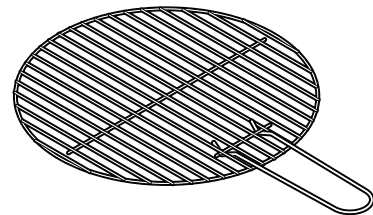
1. Placez la grille de cuisson.
2. Disposez les aliments au centre de la grille.
3. Fermez le couvercle et ouvrez le clapet d'aération supérieur.



Si vous utilisez le barbecue couvercle fermé, les clapets d'aération doivent être ouverts. Cuire avec le couvercle permet d'éviter les jets de flammes et de répartir la chaleur de façon plus homogène, préservant ainsi les saveurs et le caractère juteux de tous les aliments. Il vous suffit de les retourner juste une seule fois à mi-cuisson.

Retirez uniquement le couvercle pour retourner les aliments à mi-cuisson ou pour tester la viande à la fin de la cuisson.

- ▷ Pour soulever la grille de cuisson, notamment lorsque vous voulez rajouter du charbon de bois, **utilisez la poignée amovible et portez impérativement des gants pour barbecue.**



Une fois la cuisson terminée



DANGER: risque de brûlure

- Pour éviter les risques de brûlure, portez impérativement des gants pour barbecue, tant que l'appareil reste chaud.

1. Refermez les deux clapets d'aération pour étouffer les braises.
2. Attendez que le charbon soit totalement éteint et qu'il ait entièrement refroidi.
3. Lorsque les cendres sont froides, retirez-les et jetez-les (consultez la section «Nettoyage»).

Nettoyage



DANGER: risque d'incendie et de brûlure

- Avant de nettoyer le barbecue, assurez-vous qu'il soit complètement refroidi.

PRUDENCE - risque de détérioration

- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ou nettoyeurs agressifs ou abrasifs.
- N'utilisez pas d'eau froide pour refroidir le barbecue.

1. Retirez de la cuve du barbecue la grille de cuisson et le bac à charbon.
2. Jetez les cendres **froides** aux ordures ménagères ou au compost.
ATTENTION: veillez à ce qu'il ne reste aucune braise dans les cendres.
3. Nettoyez la grille de cuisson à l'aide d'une éponge à vaisselle classique ou d'un chiffon ménager, de produit vaisselle et d'eau chaude. En cas de fortes salissures, vous pouvez aussi utiliser un chiffon pour inox.

Nettoyez les autres pièces avec une éponge douce et de l'eau légèrement savonneuse. N'utilisez aucun détergent agressif.

4. Essuyez bien toutes les pièces avant de ranger le barbecue.

Pièces

