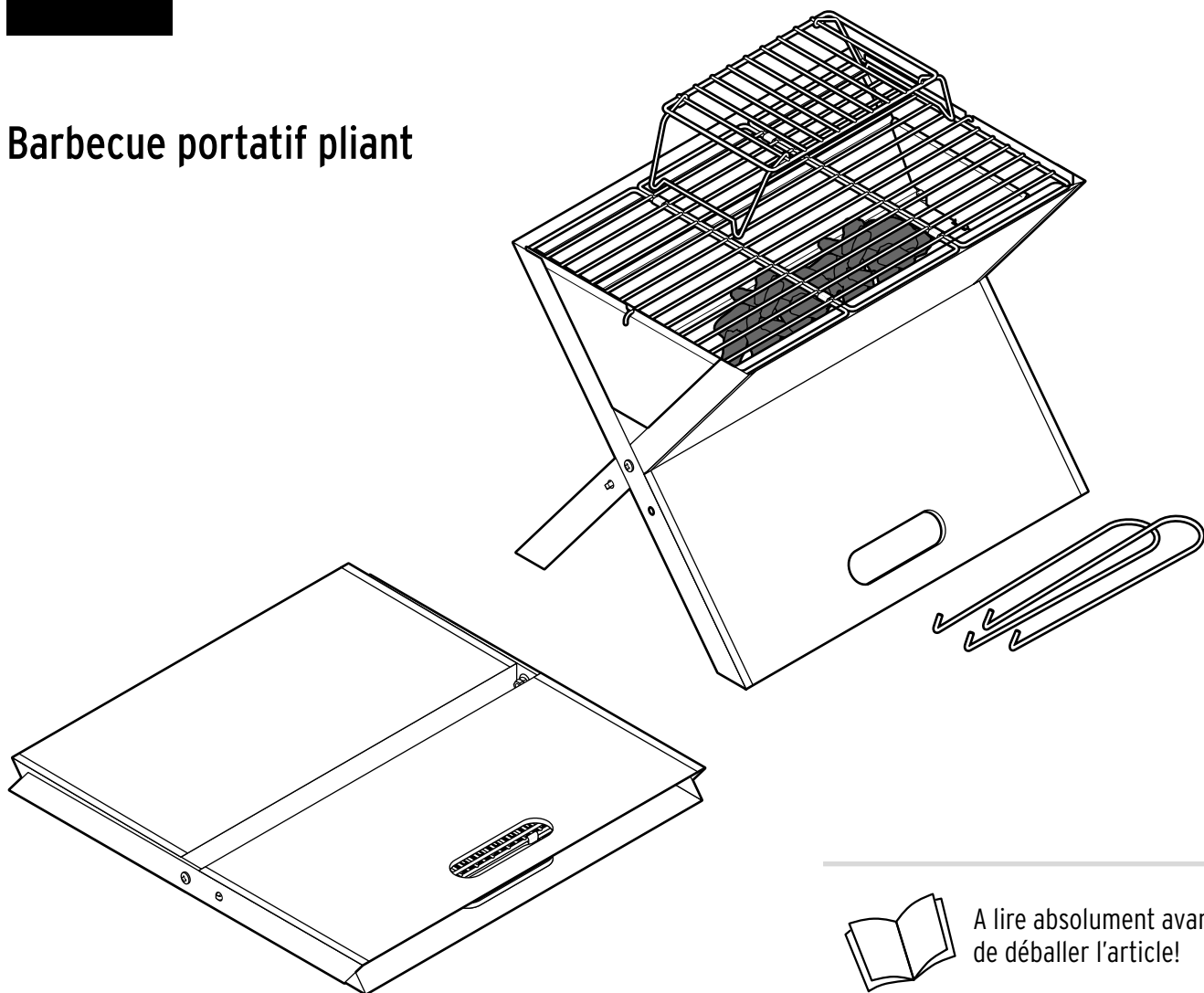


Barbecue portatif pliant



A lire absolument avant de déballer l'article!

Chère cliente, cher client!

La cuisson au charbon de bois exerce depuis toujours un charme particulier. Ce barbecue portatif pliant est si petit et pratique que vous pourrez l'emmener partout avec vous. Tous les accessoires se rangent à l'intérieur du barbecue.

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

Cet article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez pourtant soigneusement les consignes de sécurité et n'utilisez l'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.

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 le barbecue.
- 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.

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 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 600 g de charbon de bois classique. N'excédez pas cette capacité.
- Pour éviter de vous brûler, utilisez toujours des gants pour barbecue (de préférence à longues manches) et des ustensiles à long manche et poignées résistantes à la chaleur. Utilisez aussi toujours des gants pour barbecue pour saisir les poignées amovibles.
- Utilisez le barbecue uniquement lorsque le montage complet et correct a été effectué.
- Ayez toujours un extincteur à portée de main. N'essayez jamais d'éteindre le charbon de bois avec de l'eau.
- N'enlevez les cendres que lorsque le charbon de bois est complètement consumé et refroidi.

DANGER: risque de déflagrations

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

DANGER: risque d'étouffement

- **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.**

AVERTISSEMENT: risque de blessure ou d'atteinte à la santé

- 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!
- N'utilisez ni casseroles, ni poêles, ni autres ustensiles de cuisine inadaptés pour une utilisation au barbecue.
- 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.

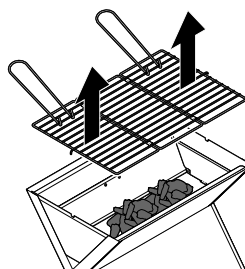
- Pour accélérer la formation de braise, utilisez de préférence un soufflet. Vous pouvez vous brûler si vous approchez votre visage pour souffler sur le charbon ou si vous utilisez un sèche-cheveux.
- N'effectuez aucune modification sur l'article. N'utilisez que des accessoires homologués.
- Pour le 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.
- Prudence lors du montage! Certaines pièces ont des arêtes vives. Portez éventuellement des gants de protection.

Choix de l'emplacement

- **Ne pas utiliser dans des locaux fermés!** Utilisez le barbecue uniquement à l'extérieur.
- 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.
- Tenez le barbecue à une distance suffisante des bâtiments, des arbres, des buissons et de tous matériaux inflammables (au moins 1 m). Ayez toujours un seau d'eau à portée de main pour pouvoir éteindre les jets de flamme ou les escarilles, mais ne versez jamais d'eau sur le barbecue pour l'éteindre!
- 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 braises. N'ajoutez jamais en même temps le charbon et les aliments! Pour soulever la grille brûlante, utilisez toujours des gants pour barbecue et les poignées amovibles.

- Evitez les flammes ouvertes.
- Evitez 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 ou en silicone 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.
- Quand vous avez fini d'utiliser le barbecue, laissez le charbon se consumer et laissez les cendres refroidir complètement. Lorsqu'elles sont froides, retirez-les et jetez-les (consultez le point «Nettoyage»).

Utilisation

Préparation



- Avant la première cuisson, faites bien chauffer le barbecue et laissez le charbon de bois brûler au moins 30 minutes. Ne faites pas cuire d'aliments pendant cette opération!
- Lors de la première utilisation, il se peut que le barbecue dégage une légère odeur. Elle est sans aucun danger et disparaîtra rapidement.



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 autre liquide analogue 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.

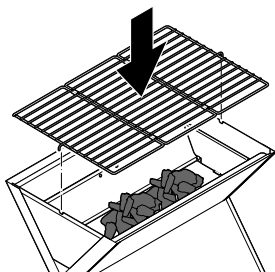
1. Avant la première utilisation, nettoyez la grille de cuisson à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle, puis essuyez-la soigneusement.
2. Assemblez le barbecue comme indiqué dans ce mode d'emploi.
3. Disposez le charbon dans le bac à charbon.
4. Placez l'allume-feu sous le charbon et allumez-le.



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.

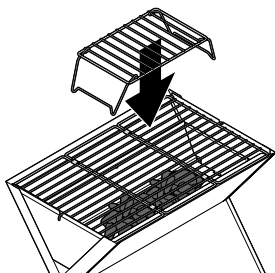
5. Au bout d'env. 30 minutes, des cendres blanches doivent commencer à apparaître au-dessus du charbon. Vous disposez alors de braises parfaites.

Cuisson



1. Placez la grille de cuisson.
2. Disposez les aliments sur la grille.

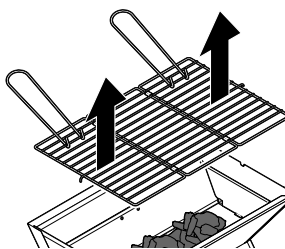
Aliments délicats / tenir les grillades au chaud



La grille de maintien au chaud vous permet de faire chauffer les aliments délicats brûlant rapidement, comme le pain, par exemple. Comme son nom l'indique, cette grille peut aussi servir à tenir au chaud des aliments déjà grillés.

Rajouter du charbon de bois

1. Pour rajouter de temps en temps du charbon de bois, retirez du barbecue les grillades qui s'y trouvent encore.
2. Pour soulever la grille de cuisson chaude, **utilisez les poignées amovibles et portez impérativement des gants pour barbecue.**
3. Mettez le charbon dans la cuve en faisant attention à soulever le moins possible les cendres. Laissez le charbon se transformer entièrement en braises avant de remettre les grillades sur le barbecue.



Pour répartir le charbon de bois pendant l'utilisation ou pour en ajouter, attendez qu'il n'y ait plus d'aliments sur la grille de cuisson, car vous soulevez de la fumée, de la poussière et de la cendre, que vous pourriez inhaler ou qui pénétreraient dans les aliments.

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. Attendez que le charbon soit totalement éteint et qu'il ait entièrement refroidi.
2. 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.

DANGER - risque de brûlures

- 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.

PRUDENCE - risque de détérioration

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

- ▷ Laissez toujours le charbon de bois incandescent se consumer complètement et refroidir dans le barbecue, jamais sur des plates-bandes, des pelouses, etc. Attendez que les cendres et le bac à cendres soient complètement refroidis pour enlever les cendres. Utilisez une balayette en matière plastique afin de ne pas rayer le barbecue. Jetez les cendres **froides** aux ordures ménagères ou au compost.

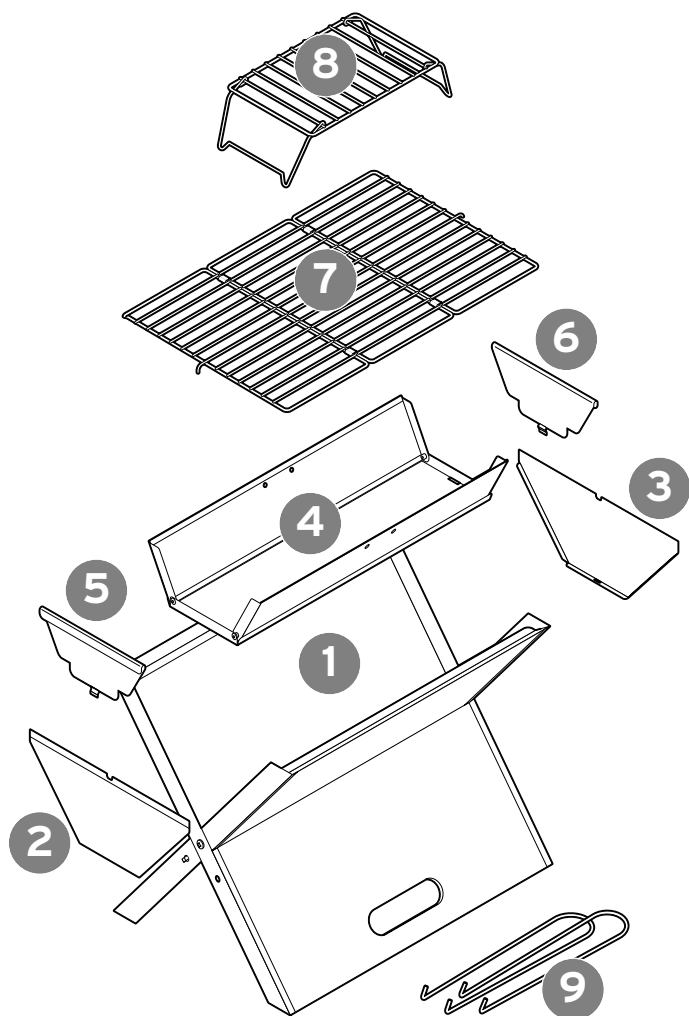
ATTENTION: veillez à ce qu'il ne reste aucune braise dans les cendres.

1. Retirez du support la grille de cuisson et le bac à charbon.
2. 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.
3. Essuyez bien toutes les pièces avant de ranger le barbecue.
4. Rangez le barbecue dans un endroit sec et abrité.



Ne surchargez pas le barbecue pliant. 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.

Liste des pièces détachées



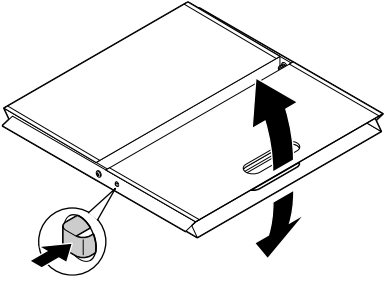
1	Support
2	Paroi latérale du support
3	Paroi latérale du support
4	Bac à charbon
5	Paroi latérale du bac à charbon
6	Paroi latérale du bac à charbon
7	Grille de cuisson
8	Grille de maintien au chaud
9	2 poignées amovibles

Référence: 359 436

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

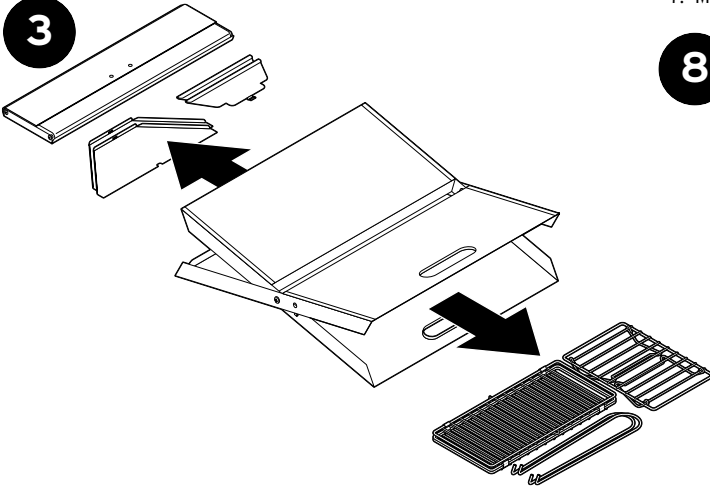
Installation

1/2



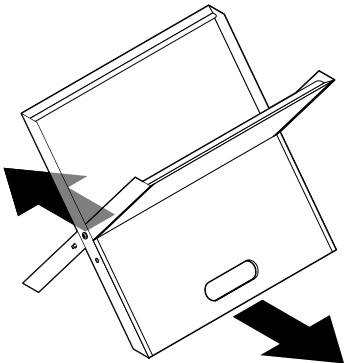
1. Posez le barbecue à plat pour éviter que les pièces n'en tombent quand vous l'ouvrez.
2. Enfoncez le bouton de déverrouillage et ouvrez le barbecue avec précaution.

3



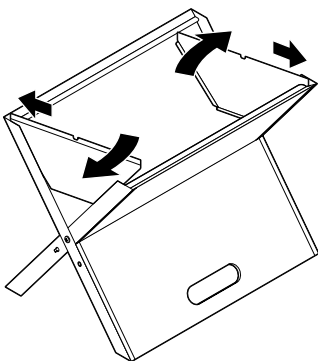
3. Sortez les pièces du barbecue.

4



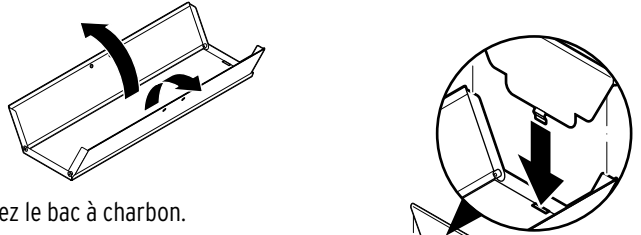
4. Posez le support **avec les poignées vers le bas** sur une surface plane et résistante à la chaleur.

5



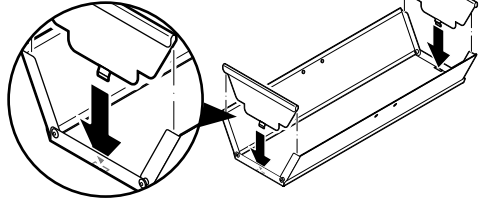
5. Montez les deux parois latérales sur le support.

6



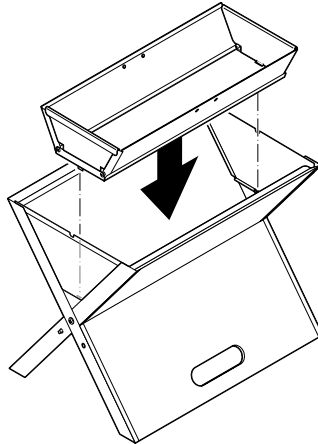
6. Ouvrez le bac à charbon.

7



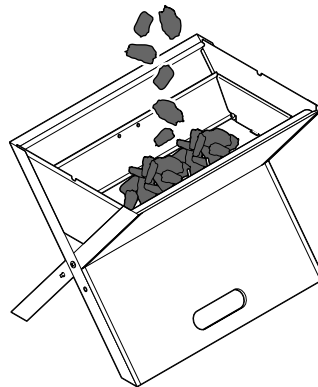
7. Montez les deux parois latérales sur le bac à charbon.

8



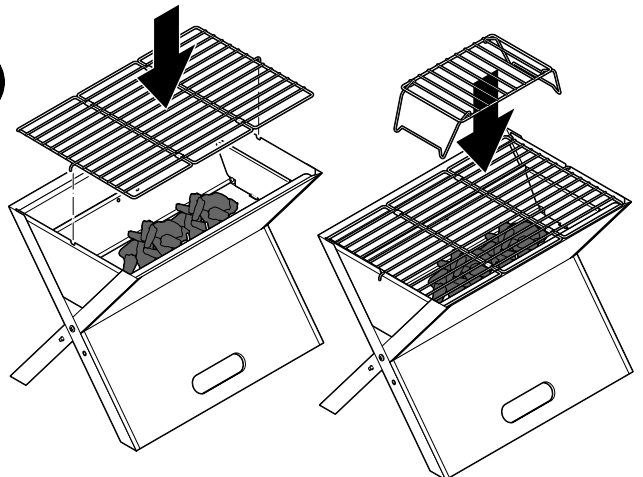
8. Insérez le bac à charbon dans le support...

9



9. ... et mettez-y du charbon.

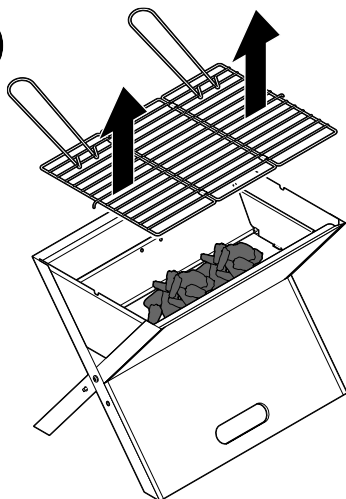
10



10. Mettez la grille de cuisson et éventuellement la grille de maintien au chaud en place.

Démontage

1



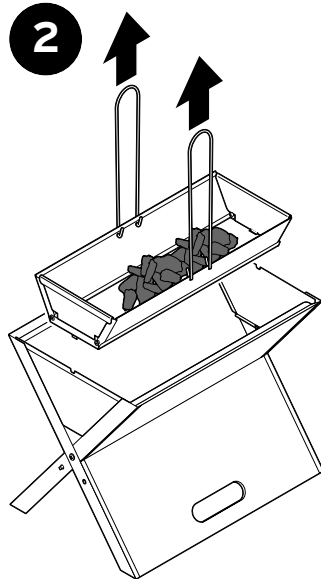
1. Tant que la grille de cuisson est chaude, utilisez impérativement les deux poignées amovibles pour la retirer du barbecue. Accrochez les poignées aux parties extérieures de la grille.



AVERTISSEMENT - risque de brûlure et d'incendie

- Laissez toujours les cendres refroidir suffisamment avant de les jeter.

2



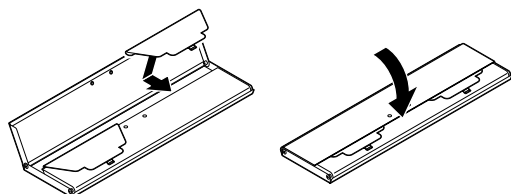
2. Tant que le bac à charbon est chaud, utilisez impérativement les deux poignées amovibles pour la retirer du barbecue. Accrochez les poignées dans les trous à l'extérieur du bac.



AVERTISSEMENT - risque de brûlures

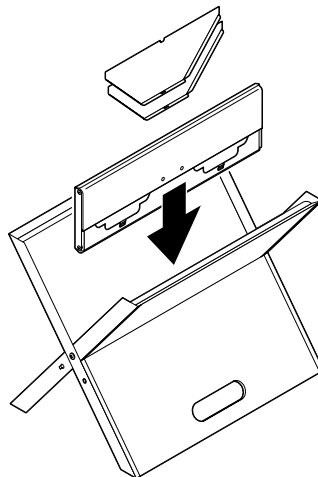
- Laissez toujours le barbecue refroidir suffisamment avant de le démonter et de le ranger.

3



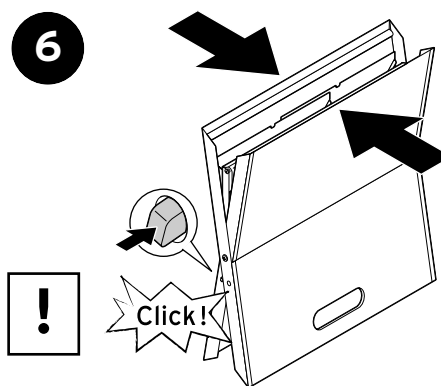
3. Démontez les parois latérales du bac à charbon et glissez-les dans le bac à charbon refermé.

4/5



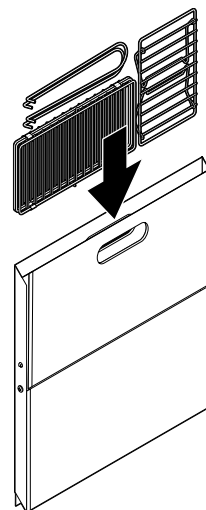
4. Démontez les deux parois latérales du support.
5. Posez le bac à charbon et les deux parois latérales contre les parois du support.

6



6. Appuyez sur le bouton de déverrouillage et refermez le support. Le bouton de déverrouillage doit s'enclencher afin qu'aucune pièce ne tombe pendant le transport.

7



7. Retournez le barbecue et glissez les grilles et les poignées amovibles par le haut dans le support.