

essentiel 

Barbecue charbon

LITTLE SPHERE



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions.
Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN**
de nos produits.

Nous espérons que ce barbecue charbon vous donnera entière satisfaction.

votre produit

Contenu de l'emballage

- 1 base (foyer)
- 1 couvercle
- 1 grille
- 1 sachet de visserie
- 3 pieds
- 1 support charbon
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Couvercle en acier
- Cuve en acier
- 3 événements d'aération
- Grille chromée avec poignée amovible
- 3 pieds en acier inoxydable
- Système de verrouillage du couvercle
- Poignée en bois thermo-isolée

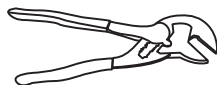
assemblage de l'appareil

Avant le montage

- Retirez tous les emballages et les accessoires puis examinez-les avec soin pour savoir si l'appareil n'a pas subi de dommages visibles durant le transport.
- Vérifiez que l'emballage comporte l'intégralité des pièces mentionnées dans la section "Montage de l'appareil".

Outils nécessaires (non fournis)

Avant de commencer le montage de l'appareil, munissez-vous des outils suivants :

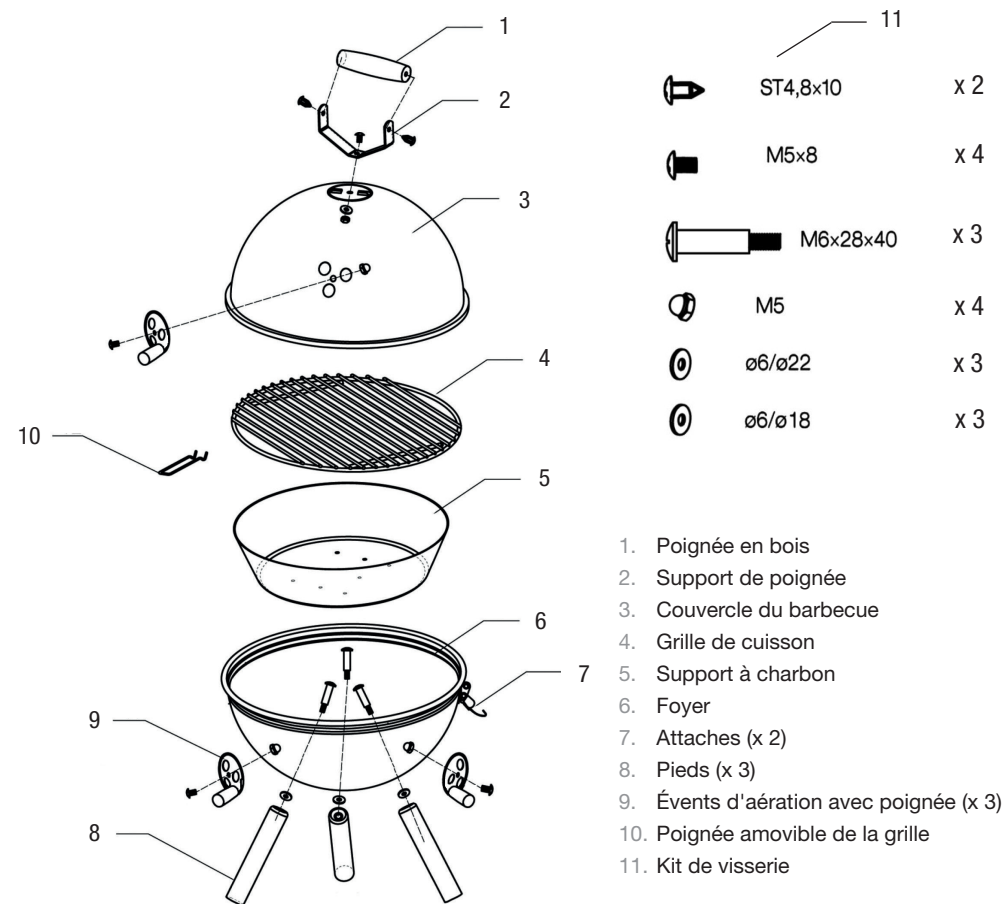


Clé à molette



Tournevis cruciforme

Montage de l'appareil



Conseils de montage :

- Commencez par fixer les pieds et les événements au foyer.
- Assemblez ensuite l'événement sur le couvercle du barbecue à l'aide des vis à bout plat.
- Assemblez enfin la poignée en bois au support de poignée à l'aide des vis à bout pointu, puis fixez l'ensemble au couvercle du barbecue à l'aide d'une vis à bout plat.

choix du charbon de bois

Le barbecue au charbon de bois permet une forte montée en chaleur, idéale pour la cuisson des aliments. C'est un mode de cuisson diététique car il ne requiert pas d'ajout de matières grasses, et celles-ci sont éliminées lors de la cuisson. La qualité du charbon de bois est cruciale dans la réussite d'une cuisson au barbecue :

- Choisissez de préférence un charbon de bois de "qualité restaurant" avec un taux de carbone supérieur à 80% afin que la chaleur soit conservée le plus longtemps possible. La teneur en carbone est généralement indiquée sur l'emballage du produit.
- Choisissez un charbon de bois de gros calibre : plus les morceaux sont gros, moins ils comportent de poussière. Il se consument plus lentement que les morceaux de petit calibre. Il est conseillé de manipuler les sacs de charbon avant de les acheter pour vérifier le calibre et l'absence de poussière.
- Pour griller de la viande, il est conseillé d'utiliser un charbon de bois dur de gros calibre. Pour les grillades rapides ou les grillades de légumes, utilisez plutôt un charbon de bois tendre de calibre moyen.
- Vous pouvez utiliser des alternatives au charbon de bois comme les sarments de vigne, mais ces derniers se consomment généralement plus rapidement que le charbon de bois.

utilisation

- N'utilisez jamais d'essence, de benzine, d'alcool ou de liquide d'allumage pour allumer ou raviver le feu. Utilisez uniquement des allume-feux adaptés.
- L'appareil doit être placé sur un support horizontal stable avant utilisation.
- Les parties métalliques deviennent chaudes pendant l'utilisation. Risque de brûlure ! Utilisez toujours la poignée pour ouvrir et fermer le couvercle.

Préparation avant la cuisson

- Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, essuyez la grille de cuisson, le support à charbon, le foyer et le couvercle avec une solution d'eau et de liquide vaisselle et une éponge douce. Rincez et séchez soigneusement.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que le foyer, le support à charbon et les événements d'aération soient exempts de cendres afin d'assurer une bonne circulation d'air à l'intérieur de l'appareil.
- Pour empêcher que la nourriture ne colle à la grille de cuisson, enduisez-la d'huile alimentaire **avant chaque utilisation**.

Sécurité alimentaire

- Lavez-vous les mains avant de manipuler les aliments à cuire.
- Ne placez pas d'aliments encore congelés sur la grille du barbecue. Décongelez-les préalablement au réfrigérateur.
- Ne laissez pas la nourriture à température ambiante trop longtemps avant et après la cuisson afin d'éviter tout risque d'intoxication alimentaire.
- Pour votre santé, les aliments doivent être cuits à la chaleur des braises et non au contact des flammes.
- Ne grillez jamais d'aliments directement dans les flammes ou sur les braises. Utilisez toujours la grille de cuisson fournie avec l'appareil.

Cuisson au barbecue



Il est recommandé de préchauffer le barbecue et de maintenir les braises incandescentes, couvercle fermé, pendant **environ 30 minutes avant le début de la cuisson**.

1. Retirez le couvercle du barbecue, assurez-vous que le support à charbon est correctement installé et ouvrez les événements d'aération sur la cuve.
2. Placez des allume-feux adaptés ou du papier journal froissé au fond du support à charbon.
3. Placez 3 à 4 poignées de charbon de bois et répartissez-les de manière homogène sur le support. Le foyer de l'appareil ne doit pas être rempli de combustible à plus de 50% de sa capacité pour augmenter la longévité du barbecue et diminuer l'émanation de CO2.
4. A l'aide d'une allumette longue de sûreté ou d'un allumeur mécanique adaptés aux barbecues, enflammez les allume-feux ou le papier journal.
5. Lorsque le feu a pris, laissez le barbecue avec le couvercle ouvert pendant environ 10 minutes.
6. Placez ensuite le couvercle sur le barbecue et laissez le charbon se consumer jusqu'à la formation de braises incandescentes (environ 30 minutes). Avant de commencer la cuisson, attendez qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
7. Retirez le couvercle puis placez les aliments à cuire sur la grille à l'aide d'accessoires de cuisson adaptés.
8. Retournez les aliments à mi-cuisson.

9. Si le barbecue doit être rechargé en combustible en cours de cuisson, placez les aliments sur la grille de cuisson hors du feu, retirez la grille, chargez le foyer avec le combustible recommandé (n'ajoutez pas d'allume-feu !), puis repositionnez la grille de cuisson et les aliments.



Cuisson avec le couvercle fermé :

- La cuisson au barbecue avec le couvercle fermé permet d'obtenir une cuisson homogène, de conserver la chaleur et de réduire le temps de cuisson. Ce mode évite également que les aliments ne se dessèchent lors de la cuisson grâce à l'humidité conservée sous le couvercle, et que les braises ne se consomment trop vite.
 - **Ouvrez toujours le couvercle avec précaution : de la vapeur brûlante peut s'échapper lors de l'ouverture.**
- Pour surveiller l'avancement de la cuisson, munissez-vous de gants et soulevez le couvercle de manière latérale et non pas verticalement pour éviter le dépôt de cendres sur les aliments.
- Ne soulevez pas le couvercle trop souvent afin d'éviter des déperditions de chaleur pendant la cuisson.

Lorsque la cuisson est terminée

1. Retirez le couvercle et laissez le charbon finir de se consumer.
 2. Lorsque la grille est encore chaude, munissez-vous de gants adaptés et retirez les particules alimentaires à l'aide d'une brosse souple non abrasive.
 3. Attendez le refroidissement complet de l'appareil, des accessoires et des cendres avant de procéder au nettoyage.
- Ne versez jamais d'eau froide sur les braises pour éteindre le barbecue au risque d'endommager le revêtement de l'appareil.

En cas d'embrasement

- Éloignez les personnes et les animaux de l'appareil.
- Laissez le capot du barbecue ouvert.
- N'essayez pas de retirer les aliments en train de cuire sur la grille. Risque de brûlure !
- N'aspergez JAMAIS le barbecue avec de l'eau ! Utilisez uniquement un extincteur adapté.
- Si le feu persiste, contactez les pompiers.

conseils pratiques de cuisson

- Décongelez les aliments avant la cuisson.
- Retirez le surplus de gras de la viande avant la cuisson afin de réduire les risques d'embrasement.
- Percez les saucisses avec un couteau ou une fourchette avant de les faire cuire pour éviter qu'elles n'éclatent en cours de cuisson.
- Pour que les aliments conservent tout leur jus, utilisez des pinces ou des spatules « spécial barbecue » et évitez de retourner les aliments trop souvent au cours de la cuisson.
- Assaisonnez vos aliments lorsque la cuisson est terminée.
- Pour cuire des aliments marinés ou à forte teneur en graisse, utilisez une barquette en aluminium afin que la graisse ne se répande pas sur les braises.
- Pour la cuisson des légumes, commencez par les légumes à chair dure (carottes, poivrons, oignons...) puis finissez par les légumes à chair tendre et à cuisson rapide (tomates, champignons...).

nettoyage et entretien

Il est recommandé de nettoyer votre appareil après chaque utilisation.

Avant de procéder à toute opération de nettoyage, attendez le refroidissement complet de l'appareil, des accessoires et des cendres. Il est recommandé de vider les cendres 24 heures après l'utilisation de l'appareil.

Recommandations

- N'utilisez pas d'objets tranchants ou produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne laissez jamais d'eau en stagnation dans le foyer et le support à charbon : risque de rouille et de détérioration rapide des matériaux.

Grille

1. Frottez la grille de cuisson avec une brosse souple non abrasive (non fournie) pour retirer les résidus alimentaires.
2. Nettoyez la grille avec une éponge additionnée d'eau chaude savonneuse.
3. Rincez et laissez sécher complètement avant de replacer la grille sur le barbecue.

Note : La grille n'est pas compatible lave-vaisselle !

Support à charbon, cuve et couvercle

1. Retirez les cendres et charbons refroidis du support et jetez-les à la poubelle.
2. Utilisez une raclette en bois ou en plastique pour enlever les gros résidus alimentaires sur le support et/ou le couvercle.
3. Nettoyez le support à charbon, le foyer et le couvercle à l'aide d'une éponge douce additionnée de produit vaisselle.
4. Rincez et séchez complètement l'ensemble des éléments avant de les replacer sur l'appareil.

Corps de l'appareil

1. Vérifiez que les événements d'aération ne sont pas obstrués de cendres. Le cas échéant, dégagez-les à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide.
2. Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux légèrement humide additionné de produit vaisselle.
3. Rincez et laissez sécher complètement.

Stockage

Protégez votre barbecue à l'aide d'une housse étanche (non fournie) et mettez-le à l'abri de la pluie et de l'humidité. Un soin et un entretien adéquats permettront de conserver votre barbecue dans un parfait état de fonctionnement et prolongeront sa durée d'utilisation.



Que faire avec les cendres du barbecue ?

- Les cendres du barbecue peuvent être répandues dans un jardin : en effet, elles contiennent des nutriments et des minéraux bénéfiques à la croissance des plantes.
- Assurez-vous auparavant qu'elles soient refroidies et complètement éteintes, et qu'elles ne contiennent pas de résidus alimentaires et d'hydrocarbure ayant servi à l'allumage du barbecue. Par exemple, vous pouvez répandre les cendres si le barbecue a été allumé à l'aide de papier journal.
- Répandez une légère couche de cendres et mélangez-les avec la terre pour les enfouir.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Barbecue charbon

LITTLE SPHERE



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

