

barbas .

Manuel utilisateur

BBQ Fire 40-150



© Barbas Bellfires BV

Ce document, en tout ou partie, ne peut être reproduit, enregistré sur un système d'archivage ou transmis, sous quelque forme et par quelque moyen que ce soit, électronique, mécanique, par photocopie et enregistrement ou autre sans la permission écrite de Barbas Bellfires BV. Ce document pourrait comporter des inexactitudes techniques ou des erreurs typographiques. Barbas Bellfires BV se réserve le droit de réviser le contenu de ce document de temps en temps.

Informations de contact

Barbas Bellfires BV

Hallenstraat 17, 5531 AB Bladel, Pays-Bas

Téléphone : +31 49 733 9200

E-mail : info@barbas.com

Table des matières

1	À propos de ce document.....	5
1.1	Mode d'emploi de ce document.....	5
1.2	Avertissements et précautions utilisés dans ce document.....	5
1.3	Documentation connexe.....	5
2	Description.....	6
2.1	Vue d'ensemble de l'appareil.....	6
2.2	Aperçu de l'intérieur de l'appareil.....	7
2.3	Aperçu des compartiments de stockage dans l'appareil.....	8
2.4	Utilisation prévue.....	9
3	Sécurité.....	10
3.1	Instructions de sécurité pour l'utilisation.....	10
3.2	Instructions de sécurité relatives à l'environnement.....	13
3.3	Instructions de sécurité concernant les aliments à cuire au barbecue.....	13
4	Combustible.....	14
4.1	Types de combustible	14
4.1.1	Type de combustible pour le fonctionnement comme une cheminée ouverte.....	14
4.1.2	Type de combustible pour le fonctionnement comme un barbecue.....	14
4.1.3	Types de combustibles inadaptés.....	14
4.2	Quantité de combustible	15
4.2.1	Quantité de combustible pour le fonctionnement comme une cheminée ouverte.....	15
4.2.2	Quantité de combustible pour le fonctionnement comme un barbecue.....	16
5	Fonctionnement.....	17
5.1	Préparation avant la première utilisation.....	17
5.2	Premier usage de l'appareil.....	17
5.3	Allumage de l'appareil comme une cheminée ouverte.....	17
5.3.1	Première charge et allumage.....	17
5.3.2	Recharge en combustible.....	20
5.3.3	Conseils généraux d'allumage en utilisant l'appareil comme une cheminée ouverte.....	21
5.3.4	Commande du processus de brûlage en utilisant l'appareil comme une cheminée ouverte	21
5.4	Allumage de l'appareil comme un barbecue.....	23
5.4.1	Première charge et allumage.....	23
5.4.2	Recharge en combustible.....	24
5.4.3	Conseils généraux d'allumage en utilisant l'appareil comme un barbecue.....	25
5.4.4	Utilisation de la grille de grill de barbecue.....	25
5.4.5	Conseils généraux de cuisson en utilisant l'appareil comme un barbecue.....	26
5.4.6	Grill au barbecue avec une chaleur directe.....	26
5.4.7	Pour le grill au barbecue avec une chaleur indirecte (cuisson lente).....	27
5.4.8	Temps de cuisson.....	27
5.5	Écran de cheminée.....	30
5.6	Extinction du feu.....	33
5.7	Couverture de l'appareil après usage.....	33

6	Maintenance.....	34
6.1	Programme de maintenance.....	34
6.2	Nettoyez la grille de grill de barbecue.....	34
6.3	Retirez les cendres.....	34
6.4	Nettoyage de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil.....	35
7	Dépannage.....	36
8	Informations de mise au rebut de l'appareil	39
9	Conditions de la garantie.....	42

1 À propos de ce document

Ce document présente les informations nécessaires pour exécuter les tâches suivantes sur la BBQ Fire 40-150 :

- Utilisez l'appareil
- Exécuter la maintenance basique

Ce document se réfère à la BBQ Fire 40-150 étant « l'appareil ». Ce document est un élément essentiel de votre appareil. Lisez-le attentivement avant de travailler sur l'appareil. Conservez-le en lieu sûr.

Les instructions d'origine du document sont en anglais. Les versions dans d'autres langues du document sont des traductions des instructions d'origine. Il n'est pas toujours possible de fournir une illustration détaillée de chaque élément unique de l'équipement. Les illustrations dans ce document présentent une configuration typique. Les illustrations sont uniquement réservées à un usage d'instruction.

1.1 Mode d'emploi de ce document

1. Familiarisez-vous avec la structure et la teneur du document.
2. Lisez en détail la section relative à la sécurité.
3. Assurez-vous de comprendre toutes les instructions.
4. Appliquez intégralement les procédures et selon la séquence indiquée.

1.2 Avertissements et précautions utilisés dans ce document

Avertissement

Si vous ne respectez pas ces instructions, vous créez un risque de blessure grave, voire mortelle.

Précaution

Si vous ne respectez pas ces instructions, vous créez un risque de dégâts pour l'équipement ou les biens.

Note

Une note indique un complément d'informations.

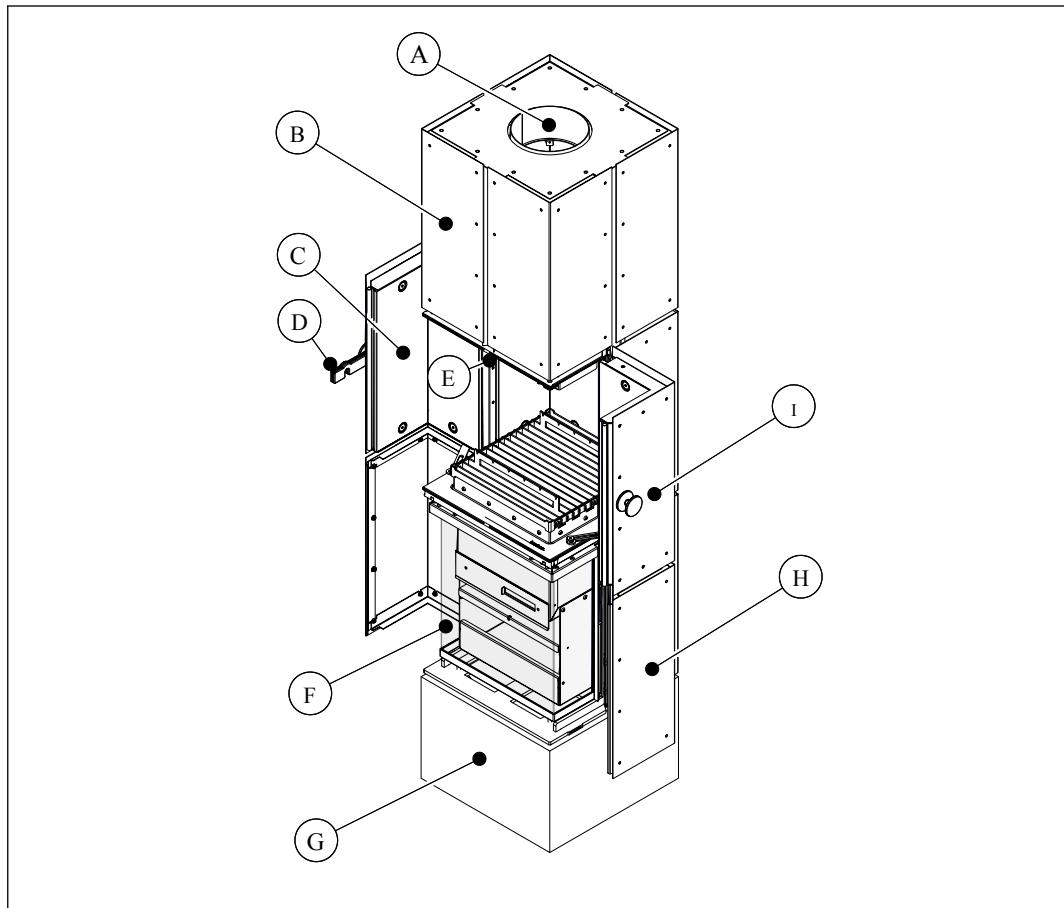
Symbole	Description
	Signe visuel de danger
	Signe visuel d'avis

1.3 Documentation connexe

- Manuel d'installation et de maintenance
- Manuel utilisateur

2 Description

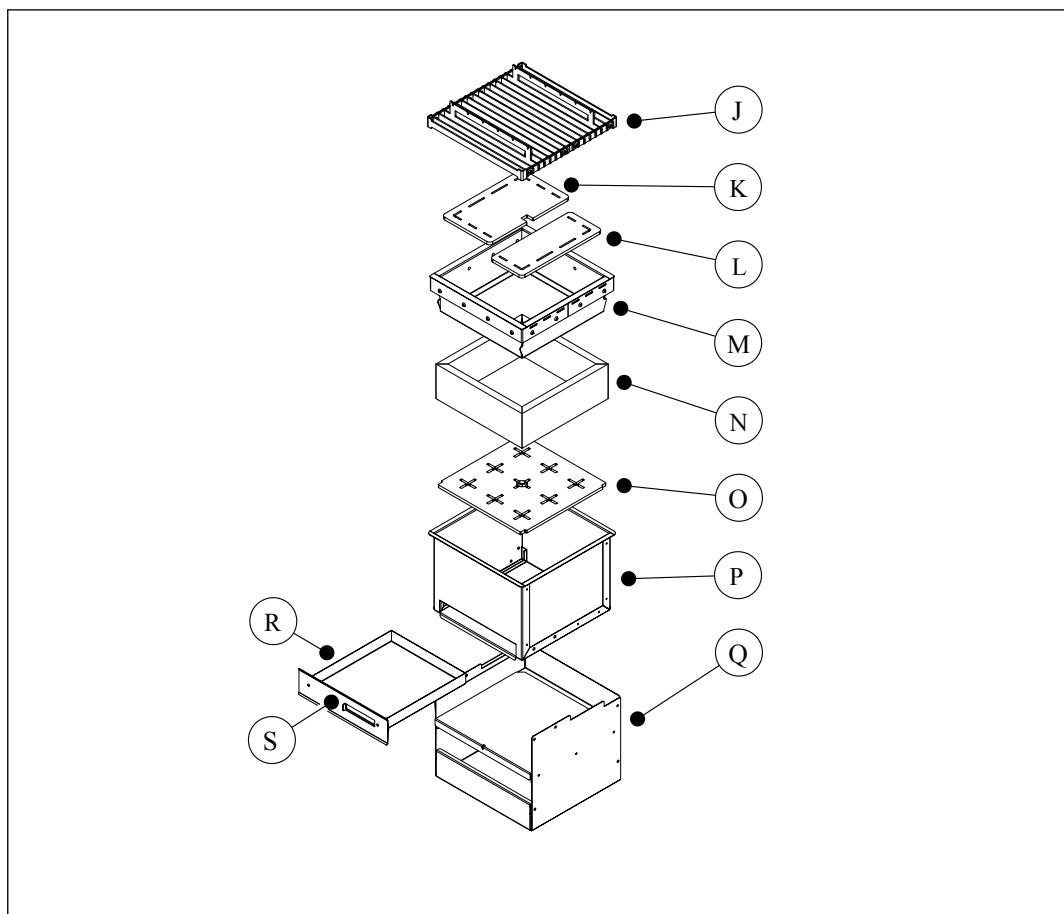
2.1 Vue d'ensemble de l'appareil



A	Connexion de tuyau de conduit	F	Écran de cheminée (placé dans chambre de stockage)
B	Panneaux métalliques décoratifs	G	Base en pierre naturelle
C	Panneaux d'isolation de chambre de combustion	H	Portes de chambre de stockage
D	Poignée de porte	I	Portes de chambre de combustion
E	Glissière de commande d'évent de gaz de conduit (Usage uniquement pour barbecue à cuisson lente)		

2.2

Aperçu de l'intérieur de l'appareil

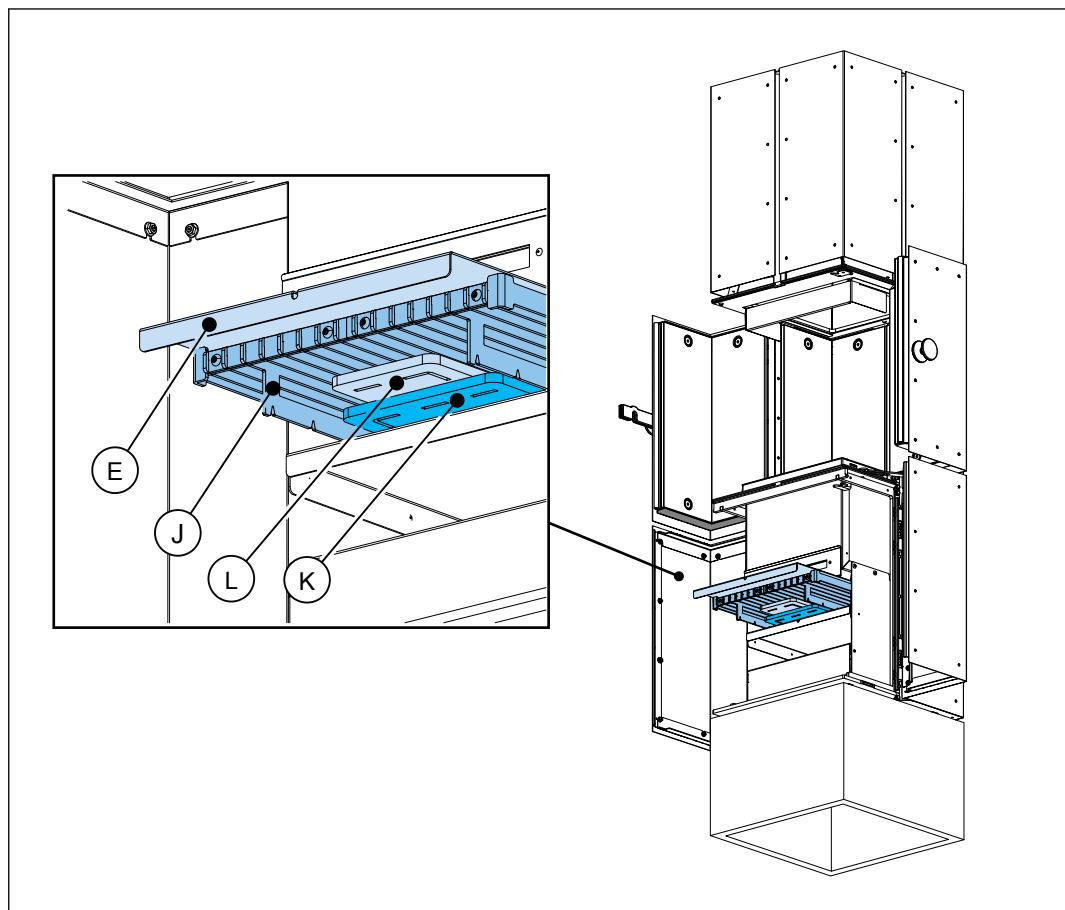


J	Grille de grill de barbecue	P	Foyer
K/L	Fond de feu supérieur, gauche et droite (Uniquement destiné à un feu décoratif avec du bois ou pour le support de lèche-frite en cas de barbecue à cuisson lente). Ce fond de feu supérieur doit être retiré pour un grill au barbecue.	Q	Compartiments de stockage
M	Foyer interne supérieur	R	Bac à cendre
N	Panneaux d'isolation de foyer	S	Glissière de commande d'entrée d'air de combustion
O	Fond de feu inférieur. (Uniquement pour feu de barbecue à cuisson lente ou de grill, avec du charbon de bois)		

2.3

Aperçu des compartiments de stockage dans l'appareil

L'appareil est équipé d'une chambre de stockage pour l'écran de cheminée et d'autres pièces diverses. Le compartiment de stockage inférieur peut servir à stocker des articles comme les pinces et les gants de barbecue.



E Glissière de commande d'évent de gaz de conduit (Usage uniquement pour barbecue à cuisson lente)
J Grille de grill de barbecue

K/L Fond de feu supérieur, gauche et droite (Uniquement destiné à un feu décoratif avec du bois ou pour le support de lèche-frite en cas de barbecue à cuisson lente). Ce fond de feu supérieur doit être retiré pour un grill au barbecue.

2.4

Utilisation prévue

L'appareil est pensé pour un usage extérieur, avec ou sans auvent. Ne l'utilisez pas à l'intérieur ou à d'autres fins.

L'appareil peut être utilisé comme une cheminée ouverte ou un barbecue.

Utilisé comme une cheminée ouverte, l'appareil est destiné à un usage avec des bûches ou des briquettes de bois comme combustible. N'utilisez aucun autre combustible.

Utilisé comme un barbecue, l'appareil est destiné à un usage avec du charbon de bois comme combustible. N'utilisez aucun autre combustible.

L'appareil peut uniquement être utilisé à un endroit extérieur respectant ses exigences d'installation.

L'appareil est destiné à un usage intermittent et n'est pas prévu pour un usage continu.

L'appareil est destiné à un usage décoratif ou pour le grill. Il est interdit de connecter l'appareil à une installation de chauffage central.

3 Sécurité

3.1 Instructions de sécurité pour l'utilisation

3.1.1 Instructions de sécurité pour l'utilisation générale

Avertissement :



- Utilisez l'appareil à l'extérieur, avec ou sans auvent, dans une zone bien ventilée. Ne l'utilisez pas dans un espace clos.
- Assurez-vous que l'appareil est installé correctement et en bon état. Une installation, un ajustement, une altération, un entretien ou une maintenance inapproprié peut causer des blessures graves et des dégâts matériels. Voir le manuel d'installation et de maintenance et le manuel utilisateur. Vous retrouvez les manuels sur www.barbasbellfires.com.
- Vous devez lire attentivement les instructions d'utilisation, d'installation et de maintenance avant d'utiliser l'appareil. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion et donc causer des dégâts matériels et des blessures, parfois mortelles.
- Utilisez l'appareil conformément à ce manuel et à l'ensemble de la réglementation locale et nationale applicable. Contactez le service des pompiers local pour en savoir plus sur les feux à l'extérieur.
- Utilisez l'appareil avec les mêmes précautions que pour tout feu ouvert.
- Utilisez l'appareil systématiquement sur une surface dure, nivelée et non-combustible comme du béton ou de la pierre. N'utilisez pas sur une terrasse en bois. Assurez-vous que l'appareil est systématiquement stable.
- N'utilisez pas l'appareil par des conditions de sécheresse pendant lesquelles le risque de feu de broussailles ou d'incendie domestique est très élevé.
- N'utilisez pas l'appareil sous des conditions venteuses.
- N'utilisez pas l'appareil dans ou sur un bateau ou une camionnette de restauration.
- N'utilisez pas d'essence, kérozène, diesel, liquide de briquet ou alcool pour allumer ou rallumer le feu. Utilisez uniquement des allume-feux pour démarrer un feu.
- Videz le bac à cendre avant chaque usage.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque le combustible brûle.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil tant qu'il n'a pas complètement refroidi.
- Portez des gants thermorésistants pour toucher les poignées de porte, la glissière de commande d'entrée d'air de combustion ou la glissière de commande.
- Portez des gants thermorésistants et utilisez un tisonnier pour ravitailler l'appareil.
- Utilisez des ustensiles de cheminée résistants pour ajouter ou déplacer des bûches.
- Évitez de respirer la fumée du feu et de la laisser entrer en contact avec vos yeux.
- Assurez-vous que les enfants comme les adultes sont avertis des dangers présentés par les températures de surface élevées et doivent rester à l'écart pour éviter les brûlures.
- Assurez-vous que vos vêtements ne touchent pas l'appareil. Plus spécialement, les tissus synthétiques s'enflamment facile et brûlent intensément.

- Assurez-vous que les enfants en bas-âge sont supervisés attentivement lorsqu'ils sont à proximité de l'appareil.
- Ne placez pas d'éléments inflammables à moins de deux mètres (2 m) de l'avant de l'appareil.
- Ne placez pas d'éléments inflammables à moins d'un mètre (1 m) du côté de l'appareil.

Avertissement :



- Ne stockez et n'utilisez pas d'essence, voire d'autres liquides ou vapeurs inflammables, à moins de cinq mètres (5 m) de l'appareil.
- Ne placez pas d'objets au sommet de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil en cas de dommages visibles des panneaux d'isolation.
- N'apportez aucune modification à l'appareil. Toute modification invalide votre garantie.
- Ne tentez pas de déplacer ou de stocker l'appareil tant que toutes les cendres et braises ne sont pas complètement éteintes et que l'appareil n'a pas complètement refroidi.
- Examinez l'appareil pour détecter les dommages et la formation de créosote après une période de stockage ou sans utilisation. N'utilisez pas l'appareil avant que les réparations ou le nettoyage nécessaires ne soient effectués.
- Utilisez uniquement des pièces Barbas d'origine. L'usage de pièces non-Barbas peut s'avérer dangereux et annule votre garantie.

Précaution :



Note :



- N'utilisez pas l'appareil en continu. L'usage prévu est celui d'un appareil intermittent.
- Conservez ce manuel pour référence future.

3.1.2

Instructions de sécurité additionnelles pour le fonctionnement comme une cheminée ouverte

Avertissement :



- N'utilisez pas la grille de grill de barbecue. Rangez la grille de grill de barbecue à l'écart de la chambre de stockage de l'appareil.
- Utilisez le fond de feu supérieur quand l'appareil fonctionne comme une cheminée ouverte.
- Retirez la glissière de commande pour l'évent de gaz de conduit.
- Utilisez l'écran de cheminée.
- N'utilisez pas le fond de feu inférieur.
- Maintenez les portes de la chambre de combustion systématiquement ouvertes !

Précaution :

- Utilisez uniquement du bois de coupe sec, des petites bûches ou des briquettes de bois sans liens. Ils vont brûler plus fort, plus complètement et produire moins de fumée et de cendres. Le bois sec doit présenter une teneur en humidité entre 10% et 20%.
- N'utilisez pas de bois fraîchement coupé.
- N'utilisez aucun combustible minéral (ex. : charbon, anthracite)
- N'utilisez pas plus de bois par charge que prescrit. Voir la section [4.2.1](#) pour la quantité de combustible recommandée.
- N'ajoutez pas plus de bois jusqu'à ce que le feu soit presque éteint. Avis : Si une partie quelconque du foyer, de la chambre de combustion ou de la hotte de conduit de l'appareil rougeoie, il est surchargé.
- Ne brûlez pas des briquettes de charbon de bois, des morceaux de charbon de bois, des bûches fabriquées, des ordures, des feuilles, du papier, du carton, du contreplaqué ou du bois peint, teinté ou pressé. Évitez d'employer des bois tendres comme le pin ou l'épicéa qui peuvent projeter des étincelles.

3.1.3**Instructions de sécurité additionnelles pour le fonctionnement comme un barbecue****Avertissement :**

- Utilisez la grille de grill de barbecue.
- Utilisez le fond de feu inférieur quand l'appareil fonctionne comme un barbecue.
- Pour le grill avec une chaleur directe : Retirez le fond de feu supérieur et la glissière de commande pour l'évent de gaz de conduit. Grillez avec les portes ouvertes quand l'appareil est suffisamment chaud.
- Pour le grill avec une chaleur indirecte (cuisson lente) : Utilisez le fond de feu supérieur comme support pour le lèche-frite et la glissière de commande pour l'évent de gaz de conduit. Maintenez les portes de la chambre de combustion fermées durant le grill /cuisson !

Précaution :

- Utilisez uniquement du charbon de bois. Le barbecue va brûler plus fort, plus complètement et produire moins de fumée et de cendres.
- N'utilisez pas du bois ou des briquettes de charbon de bois.
- N'utilisez aucun combustible minéral (ex. : charbon, anthracite)
- N'utilisez pas plus de charbon de bois par charge que prescrit. Voir la section [4.2.2](#) pour la quantité de combustible recommandée.
- N'ajoutez pas plus de charbon de bois jusqu'à ce que le rougeoiement du feu soit presque éteint.
- Ne brûlez pas des morceaux de charbon de bois, des bûches fabriquées, des ordures, des feuilles, du papier, du carton, du contreplaqué ou du bois peint, teinté ou pressé.

Note :

- Nettoyez la grille de grill de barbecue à chaque reprise avant et après la cuisson. Il est conseillé d'utiliser une brosse à barbecue avec des brins en acier inox.

3.2

Instructions de sécurité relatives à l'environnement

- Mettez les matériaux d'emballage au rebut dans le respect de l'environnement.
- Si vous les remplacez, mettez au rebut les panneaux d'isolation endommagés avec les ordures ménagères.
- Mettez au rebut un appareil obsolète selon les instructions de la section [8](#).
- Respectez la réglementation locale et nationale.

3.3

Instructions de sécurité concernant les aliments à cuire au barbecue

- Ne décongelez pas les viandes, poissons ou volailles à température ambiante. Décongelez au réfrigérateur.
- Assurez-vous de vous laver les mains soigneusement à l'eau savonneuse chaude avant de commencer à préparer le repas et après avoir manipulé de la viande, du poisson ou de la volaille.
- Ne placez pas les aliments cuits sur le même plat que les aliments crus.
- Assurez-vous de nettoyer tous les plats et ustensiles de cuisine entrés en contact avec la viande ou le poisson cru à l'eau savonneuse chaude et de les rincer.

4 Combustible

4.1 Types de combustible

Avertissement :



N'utilisez pas du charbon, de l'anthracite, des briquettes de charbon, des morceaux de charbon de bois, des bûches fabriquées, des ordures, des feuilles, du papier, du carton, du contreplaqué, du bois peint, teinté ou pressé ou encore du combustible liquide ou en gel. L'appareil n'est pas conçu pour ces combustibles. L'usage de ces combustibles est dangereux et peut entraîner des blessures et des dégâts sérieux pour l'appareil. Évitez d'employer des bois tendres comme le pin ou l'épicéa qui peuvent projeter des étincelles.

4.1.1 Type de combustible pour le fonctionnement comme une cheminée ouverte

Combustibles adaptés pour le fonctionnement comme une cheminée ouverte :

- Bois dur (ex. : bouleau, hêtre, chêne, frêne, bois d'arbres fruitiers).
- Bois tendre (ex. : peuplier).
- Briquettes de bois sans lien.

Avant l'usage, le bois doit sécher au minimum 2 ans juste après sa coupe. Le bois séché au four doit sécher six mois de plus. Les bûches de bois séché doivent présenter une teneur en humidité de 10 à 20 %.

4.1.2 Type de combustible pour le fonctionnement comme un barbecue

Combustible adapté pour le fonctionnement comme un barbecue :

- Charbon de bois. Disponible dans de multiples types et fragrances. Par exemple :
- Charbon de bois dur
- Charbon de bois de pommier
- Charbon de bois de cerisier
- Charbon de bois parfumé au thym, piment, ail, oignon et paprika

Utilisez uniquement du charbon de bois sec. Le charbon de bois présente normalement une teneur en humidité de 0 - 5 %. Maintenez le charbon de bois systématiquement stocké dans un endroit sec et dans un sac fermé.

Le stockage du charbon de bois à un endroit présentant une degré d'humidité élevée va augmenter la teneur en humidité du charbon de bois. Plus la teneur en humidité du charbon de bois est élevée, plus il brûle difficilement. Le charbon de bois a donc besoin de plus de temps pour former de belles braises. En définitive, la chaleur sèche à nouveau le charbon de bois. Mais le processus génère plus de fumée et à tendance à se prolonger.

4.1.3 Types de combustibles inadaptés

Les combustibles suivants sont inadaptés :

- Bois peint.
- Bois imprégné.
- MDF, aggloméré.
- Tout type de déchet combustible.
- Bûches de bois comprimé imprégnées de paraffine
- Bois fraîchement coupé
- Charbon, anthracite et autres combustibles bitumineux
- briquettes de charbon
- Lignite, tourbe

L'usage de combustibles inadaptés entraîne une fumée excessive, un noircissement des panneaux d'isolation et des dépôts de combustible dans le conduit de cheminée et risque d'endommager l'appareil.

4.2 Quantité de combustible

4.2.1 Quantité de combustible pour le fonctionnement comme une cheminée ouverte

Chargez l'appareil avec la quantité de combustible indiquée à la suite. Placez d'abord la charge comme une couche de plus sur le fond de feu supérieur. Pour le positionnement de la première charge, voir la section [5.3.1](#).

Précaution :



La quantité de combustible spécifiée ici ne devrait pas être dépassée car une surcharge risque d'entraîner une chaleur et une fumée excessives.

Table 1 : Quantité recommandée de combustible de la première charge et allumage

Bûches de bois/ briquettes de bois				
Couches placées horizontalement	Quantité de bûches /briquettes	Poids (Approximatif)	Longueur (Approximative)	Contour (Approximatif)
1. Couche inférieure	2 pièces	0,9 kg par pièce	25 cm	25 cm
2.	2 pièces	0,9 kg par pièce	25 cm	25 cm
3.	2 pièces	0,3 kg par pièce	20 cm	15 cm
4.	2 pièces	0,1 kg par pièce	15 cm	10 cm
5. Couche supérieure	2 pièces	0,1 kg par pièce	15 cm	10 cm
6. Dessus	2 cubes allume-feu			

Le poids total des bûches de bois est d'environ 2,3 kg pour la première charge.

Table 2 : Quantité recommandée de combustible de ravitaillement

Bûches de bois/ briquettes de bois				
Couche, positionnement en diagonale vers le haut	Quantité de bûches /briquettes	Poids (Approximatif)	Longueur (Approximative)	Contour (Approximatif)
1.	2 pièces	0,9 kg par pièce	25 cm	25 cm

La quantité listée ci-dessus brûle environ 30 minutes. Cette durée peut différer selon le tirage de conduit de cheminée.

4.2.2

Quantité de combustible pour le fonctionnement comme un barbecue

Chargez l'appareil avec la quantité de combustible indiquée à la suite. Placez d'abord la charge comme une couche sur le fond de feu inférieur. Pour le positionnement de la charge, voir la section [5.4.1](#). Employez la quantité recommandée de combustible de ravitaillement.

Précaution :



La quantité de combustible spécifiée ici ne devrait pas être dépassée car une surcharge risque d'entraîner une chaleur et une fumée excessives.

Table 3 : Quantité recommandée de combustible pour le grill avec chaleur directe et indirecte

Cubes de charbon de bois		
Couche	Quantité de charbon de bois avec chaleur directe	Quantité de charbon de bois avec chaleur indirecte
	Poids (Approximatif)	Poids (Approximatif)
1, (Une couche)	1,0 kg	0,5 kg
2. Dessus	2 cubes allume-feu	1 cube allume-feu

La quantité listée ci-dessus brûle environ 60 - 90 minutes. Cette durée peut différer selon le tirage de conduit de cheminée, la position de la glissière de commande d'entrée d'air de combustion et la présence de la glissière de commande d'évent de gaz de conduit.

5 Fonctionnement

5.1 Préparation avant la première utilisation

Signalez tout défaut immédiatement à votre fournisseur.

1. Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé.
2. Assurez-vous que la porte s'ouvre et se ferme complètement.
3. Retirez le document et les composants de la chambre de combustion.
4. Assurez-vous que la glissière de commande d'entrée d'air de combustion bouge facilement.
5. Assurez-vous que la glissière de commande de l'évent de gaz de conduit bouge facilement.
6. Assurez-vous que le cendrier est vide.
7. Assurez-vous que le matériau d'emballage, les autocollants, etc. ont été éloignés de l'appareil après l'installation.

5.2 Premier usage de l'appareil

Précaution :



Note :

L'appareil bénéficie d'un revêtement thermorésistant. Pour la première utilisation de l'appareil, le revêtement peut occasionner une odeur déplaisante mais inoffensive.

Pour la première utilisation de l'appareil comme un barbecue, il est recommandé de bien chauffer l'appareil pendant au moins 30 minutes avant le grill.

5.3 Allumage de l'appareil comme une cheminée ouverte

5.3.1 Première charge et allumage

Avertissement :



- N'utilisez pas l'appareil sous des conditions venteuses.
- Utilisez l'appareil comme une cheminée ouverte systématiquement avec les portes de la chambre de combustion ouvertes.
- Retirez la glissière de commande pour l'évent de gaz de conduit.
- Utilisez uniquement le fond de feu supérieur pour y préparer le feu.
- Utilisez l'écran de cheminée.

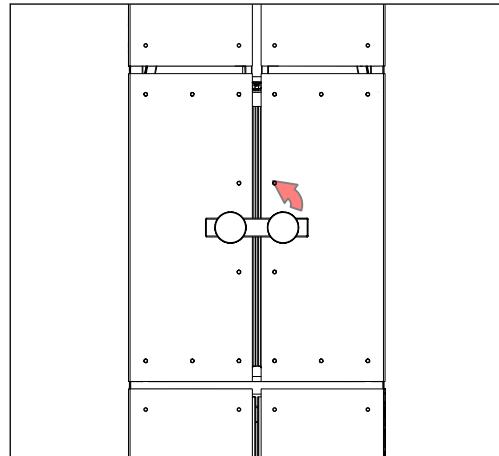
Précaution :



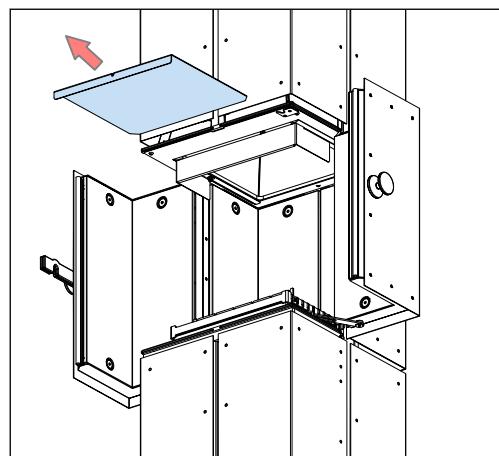
L'allumage continu avec une entrée d'air de combustion complètement ouverte (glissière de commande à l'extrême gauche) fait surchauffer le feu au risque d'endommager l'appareil. Utilisez l'air de combustion uniquement au début de la première charge de combustible et pour l'allumage d'une nouvelle charge.

Au début, l'appareil et le tuyau de conduit sont froids. L'appareil comme le tuyau de conduit doivent atteindre une température garantissant le bon fonctionnement de l'appareil. Une température restée trop basse peut causer un tirage du conduit de cheminée insuffisant et le développement de fumée à l'avant de l'appareil.

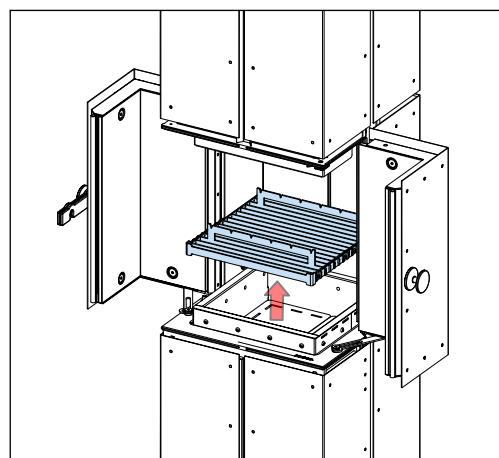
1. Ouvrez les portes de la chambre de combustion en levant la poignée de porte de droite.
2. Ouvrez les portes de la chambre de stockage en les tirant en avant.



3. Retirez la glissière de commande pour l'évent de gaz de conduit. Rangez dans la chambre de stockage.

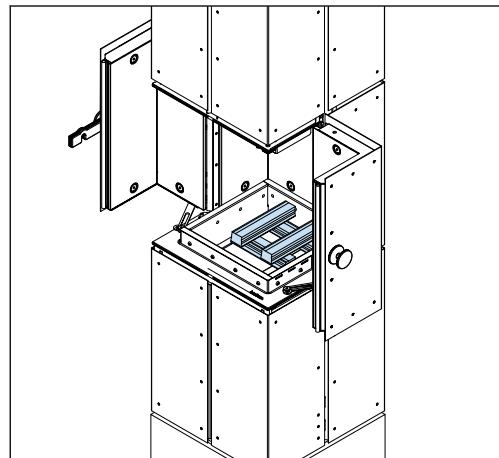


4. Retirez la grille de grill de barbecue. Rangez dans la chambre de stockage.

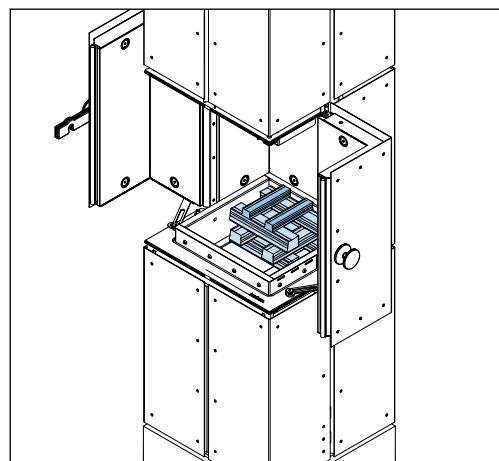


5. Positionnez la glissière de commande à l'extrême gauche. L'entrée d'air de combustion à travers le bac à cendre est maintenant ouverte au maximum.
6. Chargez l'appareil sur le fond de feu supérieur avec la quantité de combustible recommandée. Voir la section [4.2.1](#).

7. Placez 4 bûches transversalement sur le fond de feu supérieur.



8. Placez une couche additionnelle de 2 bûches de bois plus petites transversalement par-dessus.



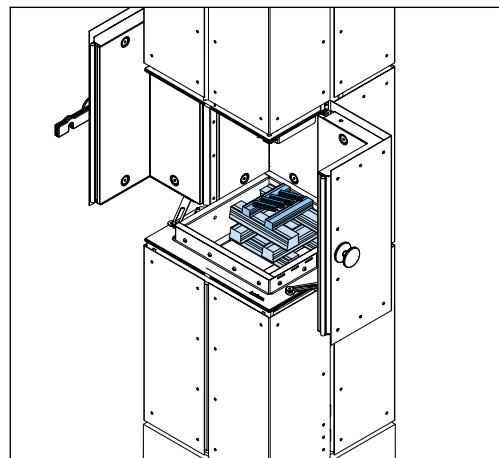
9. Placez une double couche de petites bûches de bois et 2 cubes allume-feu par-dessus les bûches de bois.

10. Placez un peu de bois d'allumage par-dessus les cubes d'allume-feu.

11. Allumez les cubes d'allume-feu avec un briquet ou une allumette.

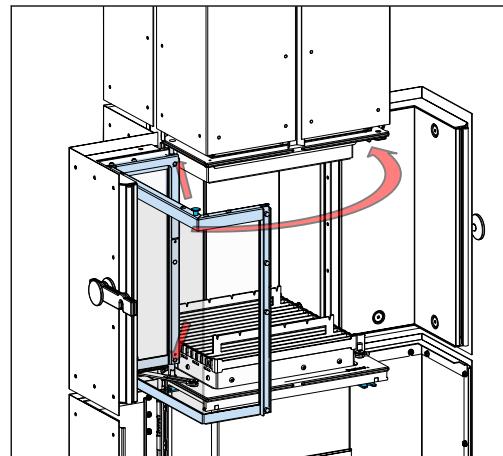
12. Fermez la porte de la chambre de stockage.

13. Maintenez les portes de la chambre de combustion ouvertes !



14. Positionnez l'écran de cheminée. Voir la section [4.2.1](#).
15. Positionnez la glissière de commande à l'extrême droite après environ 10 minutes une fois toutes les bûches consumées. L'entrée d'air de combustion à travers le bac à cendre est maintenant fermée.

Selon le type de bois, les bûches vont brûler environ 30 minutes au total.



5.3.2 Recharge en combustible

Précaution :



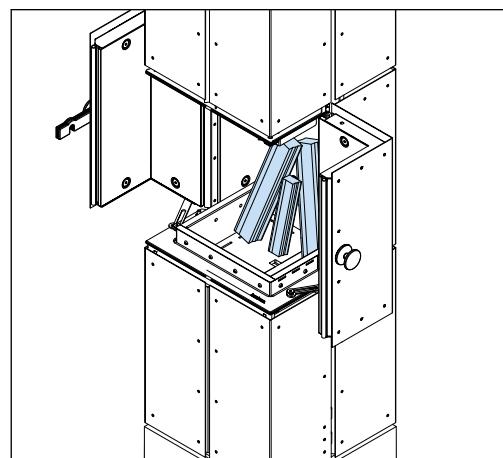
Si le logement de brûleur ne contient pas suffisamment de matériau combustible pour allumer une nouvelle charge de combustible, des émissions de fumée excessives sont possibles. Le ravitaillement doit être effectué sur une quantité suffisante de cendres et de braises rougeoyantes pour s'assurer que la nouvelle charge de combustible va durer pendant une période raisonnable. Si les braises manquent sur le logement de brûleur, ajoutez suffisamment de bois d'allumage pour éviter une fumée excessive.



Note :

Le meilleur moment pour le ravitaillement correspond à la présence de quelques petites flammes sur le lit du feu.

1. Attendez jusqu'à ce que les flammes commencent à disparaître.
2. Positionnez la glissière de commande à l'extrême gauche. L'entrée d'air de combustion à travers le bac à cendre est maintenant ouverte au maximum.
3. Placez 2 ou 3 bûches en diagonale vers le haut sur le fond de feu supérieur. Voir la section [4.2.1](#).
4. Positionnez la glissière de commande à l'extrême droite après environ 10 minutes une fois toutes les bûches consumées. L'entrée d'air de combustion à travers le bac à cendre est maintenant fermée.
5. Maintenez les portes de la chambre de combustion ouvertes !



5.3.3 Conseils généraux d'allumage en utilisant l'appareil comme une cheminée ouverte

- L'appareil fonctionne mieux s'il a préchauffé comme indiqué aux sections [5.3.1](#) et [5.3.2](#). Un préchauffage insuffisant entraîne un tirage faible du tuyau de conduit et une combustion incomplète. Une bonne combustion est identifiable par des flammes orange vives et une fumée invisible. Voir la section [4.1.1](#) pour des conseils sur la qualité du combustible requise.
- Assurez-vous que les portes de la chambre de combustion sont fermées pendant l'usage.
- Ne retirez pas toutes les cendres du fond de feu supérieur. Une couche de cendres sur le fond de feu supérieur forme une couche d'isolation thermique facilitant l'allumage du combustible.
- Ne positionnez pas la glissière de commande à l'extrême gauche (entrée d'air de combustion complètement ouverte) lorsque l'appareil est utilisé. Le feu pourrait ainsi devenir suffisamment chaud pour endommager l'appareil. Le combustible brûle trop vite.
- Ne surchargez pas l'appareil en combustible. Voir la section [4.2.1](#) pour la quantité recommandée de combustible. Un excès de combustible entraîne une combustion incomplète et une chaleur excessive, risquant d'endommager l'appareil et le tuyau de conduit.

5.3.4 Commande du processus de brûlage en utilisant l'appareil comme une cheminée ouverte

Commandez le processus de brûlage avec la glissière de commande sur le bac à cendre. La glissière commande la quantité d'air de combustion.

Avertissement :



Retrait de la glissière de commande pour l'évent de gaz de conduit

Précaution :



L'allumage continu avec une entrée d'air de combustion complètement ouverte (glissière de commande à l'extrême gauche) fait surchauffer le feu au risque d'endommager l'appareil. Utilisez l'air de combustion uniquement au début de la première charge de combustible et pour l'allumage d'une nouvelle charge.

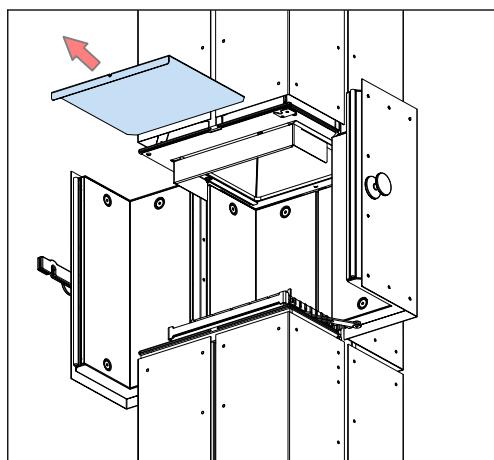


Figure 1. Retrait de la glissière de commande pour l'évent de gaz de conduit

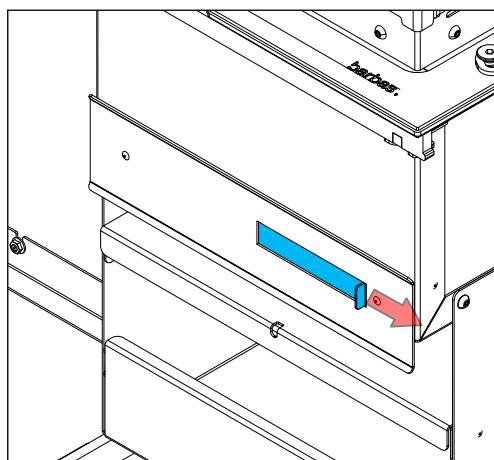


Figure 2. Glissière de commande à l'extrême droite : Entrée d'air de combustion fermée

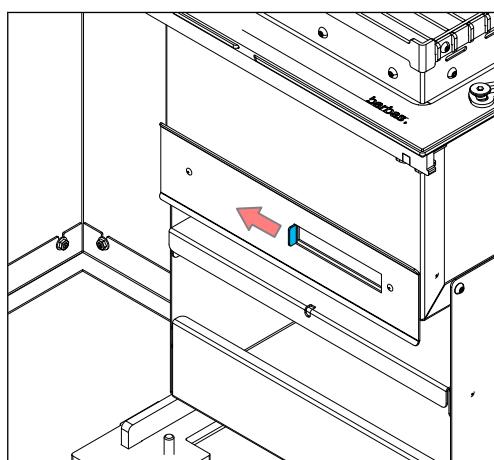


Figure 3. Glissière de commande à l'extrême gauche : Entrée d'air de combustion ouverte au maximum

5.4 Allumage de l'appareil comme un barbecue

5.4.1 Première charge et allumage

Avertissement :



- N'utilisez pas l'appareil sous des conditions venteuses.
- Utilisez uniquement le fond de feu inférieur pour y préparer un feu.
- Utilisez l'appareil comme un barbecue avec les portes de la chambre de combustion fermées. C'est uniquement quand l'appareil est suffisamment chaud que vous pouvez procéder au grill avec une chaleur directe avec les portes ouvertes.
- Pour le grill avec une chaleur directe : Retirez le fond de feu supérieur et la glissière de commande pour l'évent de gaz de conduit.
- Pour le grill avec une chaleur indirecte (cuisson lente) : Utilisez le fond de feu supérieur comme support pour le lèche-frite et la glissière de commande pour l'évent de gaz de conduit.

Précaution :



L'allumage continu avec une entrée d'air de combustion complètement ouverte (glissière de commande à l'extrême gauche) fait surchauffer le feu au risque d'endommager l'appareil. Utilisez l'air de combustion uniquement au début de la première charge de combustible et pour l'allumage d'une nouvelle charge.

Au début, l'appareil et le tuyau de conduit sont froids. L'appareil comme le tuyau de conduit doivent atteindre une température garantissant le bon fonctionnement de l'appareil. Une température restée trop basse peut causer un tirage du conduit de cheminée insuffisant et le développement de fumée à l'avant de l'appareil.

1. Ouvrez les portes de la chambre de combustion en levant la poignée de porte de droite.
2. Ouvrez les portes de la chambre de stockage en les tirant en avant.
3. Retrait de la grille de grill de barbecue
4. Pour le grill avec une chaleur directe :
 - a) Retirez le fond de feu supérieur. Rangez le fond de feu supérieur à l'écart de la chambre de stockage de l'appareil.
 - b) retrait de la glissière de commande pour l'évent de gaz de conduit
5. Pour le grill avec une chaleur indirecte (cuisson lente) :
 - a) Retirez temporairement le fond de feu supérieur.
 - b) Assurez-vous que la glissière de commande est en place. Positionnez la glissière de commande aussi près que possible des portes pour une ouverture maximum de l'évent de gaz de conduit.
6. Positionnez la glissière de commande à l'extrême gauche. L'entrée d'air de combustion à travers le bac à cendre est maintenant ouverte au maximum.
7. Chargez l'appareil sur le fond de feu inférieur avec la quantité de charbon de bois recommandée. Voir la section [4.2.2](#).
8. Creusez un petit puits au centre du charbon de bois et placez-y 1 ou 2 cubes d'allume-feu. Voir la section [4.2.2](#).
9. Placez un peu de charbon de bois ou de bois d'allumage par-dessus les cubes d'allume-feu.
10. Allumez les cubes d'allume-feu avec un briquet ou une allumette.

11. Pour le grill avec une chaleur indirecte (cuisson lente) :
 - a) Remettez le fond de feu supérieur en place.
 - b) Placez un lèche-frite sur le fond de feu supérieur.
 - c) Placez un bol en acier inox rempli d'eau sur le fond de feu supérieur pour éviter que les aliments ne sèchent.
12. Remettez la grille de grill de barbecue. Assurez-vous que la grille de grill de barbecue est propre.
13. Fermez les portes de la chambre de combustion dès que le charbon de bois commence à rougeoyer.
14. Positionnez la glissière de commande à droite de sorte à assurer un feu rougeoyant silencieux. L'entrée d'air de combustion à travers le bac à cendre est maintenant réglée.
15. Fermez la porte de la chambre de stockage.
16. Pour le grill avec une chaleur directe :
 - a) Grillez avec une chaleur directe avec les portes ouvertes quand l'appareil est suffisamment chaud.
17. Pour le grill avec une chaleur indirecte (cuisson lente) :
 - a) Reculez la glissière de commande pour maîtriser la température à l'intérieur du barbecue.
 - b) Maintenez les portes de la chambre de combustion aussi fermées que possible pour stabiliser la température de cuisson souhaitée.
18. Démarrez le grill de vos aliments ou leur cuisson lente uniquement une fois le charbon de bois couvert d'une légère couche de cendres blanches, les cubes allume-feu complètement consumés et l'appareil bien préchauffé.

Selon le type de charbon de bois, il va brûler environ 60 - 90 minutes au total.

5.4.2 Recharge en combustible

Précaution :



Si le matériau de brûlage est insuffisant dans le lit du feu, une nouvelle charge de charbon de bois ne s'allumera pas. Le ravitaillement doit être effectué sur une quantité suffisante de cendres et de charbon de bois rougeoyant pour s'assurer que la nouvelle charge de charbon de bois va s'allumer dans une période raisonnable. S'il reste trop peu de charbon de bois rougeoyant le lit du feu, ajoutez d'abord du bois d'allumage adapté.

Note :



Le meilleur moment pour le ravitaillement correspond à la présence de quelques petites flammes sur le lit du feu.

1. Attendez que le rougeoiement du charbon de bois commence à se dissiper.
2. Ouvrez les portes de la chambre de combustion et de la chambre de stockage.
3. Retirez la grille de grill de barbecue.
4. Retirez le fond de feu supérieur pour le grill avec une chaleur indirecte (cuisson lente).
5. Positionnez la glissière de commande à l'extrême gauche. L'entrée d'air de combustion à travers le bac à cendre est maintenant ouverte au maximum.
6. Rechargez l'appareil sur le fond de feu inférieur avec la quantité de charbon de bois recommandée. Voir la section [4.2.2](#) .

7. Placez le fond de feu supérieur avec le lèche-frite pour le grill avec une chaleur indirecte (cuisson lente).
8. Remettez la grille de grill de barbecue.
9. Fermez les portes de la chambre de combustion dès que le charbon de bois commence à rougeoyer.
10. Positionnez la glissière de commande à droite de sorte à assurer un feu rougeoyant silencieux. L'entrée d'air de combustion à travers le bac à cendre est maintenant réglée.
11. Fermez la porte de la chambre de stockage.
12. Pour le grill avec une chaleur directe :
 - a) Grillez avec une chaleur directe avec les portes ouvertes quand l'appareil est suffisamment chaud.
13. Pour le grill avec une chaleur indirecte (cuisson lente) :
 - a) Maintenez les portes de la chambre de combustion aussi fermées que possible pour stabiliser la température de cuisson souhaitée.

5.4.3

Conseils généraux d'allumage en utilisant l'appareil comme un barbecue

- L'appareil fonctionne mieux s'il a préchauffé comme indiqué aux sections [5.4.1](#) et [5.4.2](#). Un préchauffage insuffisant entraîne un tirage faible du tuyau de conduit et une combustion incomplète. Une bonne combustion est identifiable par un rougeoiement orange vif et une fumée invisible. Fermez systématiquement les portes de la chambre de combustion durant le préchauffage de l'appareil.
- Utilisez la glissière de commande sur le bac à cendre et la glissière de commande sur l'évent de conduit pour obtenir les températures souhaitées dans la chambre de combustion du barbecue.
- Pour le grill avec une chaleur directe : Assurez-vous que les portes de la chambre de combustion sont fermées pendant l'usage.
- Pour le grill avec une chaleur indirecte (cuisson lente) : Assurez-vous que les portes de la chambre de combustion sont fermées pendant l'usage. Ouvrez la porte uniquement pour l'allumage et le ravitaillement.
- Ne retirez pas tous les morceaux d'ancien charbon de bois et les cendres. Une couche de cendres sur le fond de feu inférieur forme une couche d'isolation thermique facilitant l'allumage du charbon de bois. Assurez-vous que les ouvertures d'entrée d'air dans la plaque de fond restent aussi ouvertes que possible.
- Ne positionnez pas continûment la glissière de commande à l'extrême gauche (entrée d'air de combustion complètement ouverte) lorsque l'appareil est utilisé. Le feu pourrait ainsi devenir suffisamment chaud pour endommager l'appareil et brûler les aliments sur la grille de grill. Le charbon de bois va brûler trop vite.
- Ne surchargez pas l'appareil en charbon de bois. Voir la section [4.2.2](#) pour la quantité recommandée de charbon de bois. Un excès de charbon de bois entraîne un excès de chaleur qui risque de brûler les aliments sur la grille de grill et d'endommager l'appareil comme le tuyau de conduit.

5.4.4

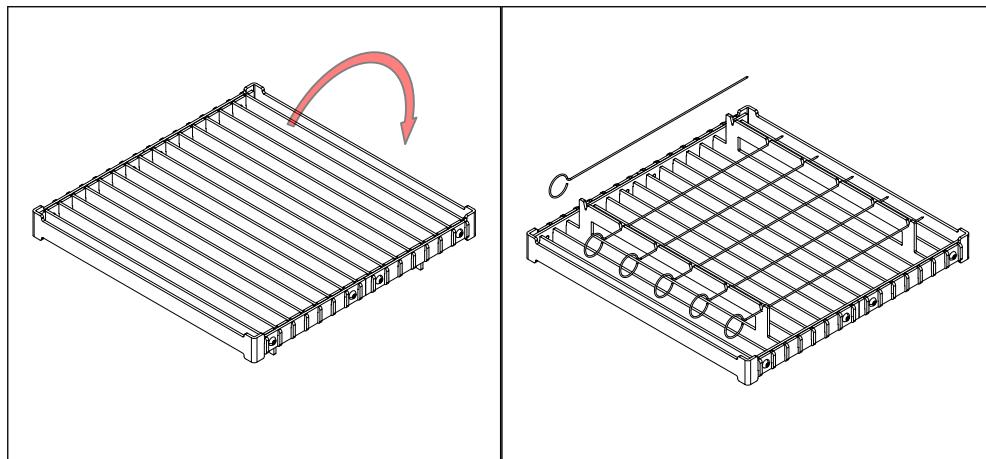
Utilisation de la grille de grill de barbecue



Note :

La grille de grill de barbecue peut être utilisée des deux côtés :

- Un côté est adapté au grill de barbecue standard
- L'autre côté est adapté au grill au barbecue pour les brochettes.



5.4.5

Conseils généraux de cuisson en utilisant l'appareil comme un barbecue

- La durée de préchauffage de l'appareil avant la cuisson dépend des conditions météorologiques. Débutez la cuisson lente ou le grill de vos aliments uniquement quand l'intérieur de la chambre de combustion a atteint la température de cuisson souhaitée. Le charbon de bois rougeoyant est alors couvert d'une légère couche de cendres blanches.
- Retournez les aliments régulièrement durant le temps de cuisson recommandé. Voir la section [5.4.8](#) pour les temps de cuisson approximatifs.
- Laissez les pièces de viande plus grandes reposer 5 à 10 minutes après la cuisson pour obtenir une température d'ensemble plus uniforme.
- Pour un goût fumé plus prononcé, pensez à utiliser du charbon de bois d'arbres fruitiers. Vous pouvez aussi ajouter des morceaux ou des copeaux de bois trempés dans de l'eau au moins 30 minutes puis drainés ou des herbes fraîches, comme des feuilles de laurier, du thym, de l'origan, de la coriandre ou du romarin, humidifiées. Placez le bois humide ou les herbes directement sur le charbon de bois rougeoyant juste avant la cuisson.
- Décongelez les aliments avant le barbecue. Sinon, envisagez un temps de cuisson plus long si vous préparez des aliments surgelés.

5.4.6

Grill au barbecue avec une chaleur directe

Utilisez la méthode de grill avec chaleur directe pour les pièces d'aliments plus petites, nécessitant moins de 15 minutes de cuisson. Par exemple :

- Steaks
- Saucisses
- Hamburgers
- Brochettes
- Blancs de poulet
- Filets de poisson
- Légumes émincés

Avec la chaleur directe, le feu crée à la fois une chaleur rayonnante et conductrice. La chaleur rayonnante du charbon de bois saisit rapidement ou brunit la surface des aliments. De plus, le feu assure que la grille de grill de barbecue est chauffée. Les barres de la grille assurent alors le transfert de cette chaleur à la surface des aliments par

conduction. C'est visible du fait des impressions de la grille de barbecue identifiables sur les aliments.

Retournez les aliments régulièrement pour un grill uniforme.

Voir la section [5.4.8](#) pour les temps de cuisson approximatifs.

5.4.7

Pour le grill au barbecue avec une chaleur indirecte (cuisson lente)

Utilisez la méthode de grill avec chaleur indirecte pour les pièces d'aliments plus grandes, nécessitant plus de 15 minutes de cuisson. Également pour les aliments ayant tendance à sécher ou à brûler rapidement.

Par exemple :

- Viande avec des os à l'intérieur
- Steaks de bœuf effilés
- Poitrine de bœuf
- Bœuf tendre
- Travers
- Poulet entier
- Poisson entier
- Légumes

Avec la chaleur indirecte (cuisson lente), les aliments sont cuits essentiellement avec une chaleur de convection et un peu de chaleur de conduction. La chaleur de convection s'élève, se réfléchit sur les panneaux d'isolation intérieurs du barbecue et circule pour cuire lentement et uniformément les aliments de tous côtés. Il n'y a aucune chaleur rayonnante directe sur les aliments. La température à proximité des aliments est inférieure à celle du grill avec une chaleur directe.

La chaleur de convection ne saisit et ne brunit pas la surface des aliments comme les chaleurs rayonnante et de convection. Elle les cuite plus doucement à cœur, comme la chaleur dans un four. La chaleur indirecte peut aussi servir à terminer la cuisson des aliments plus épais ou avec des os qui ont d'abord été saisis ou brûlés avec de la chaleur directe.

Assurez-vous que le fond de feu supérieur comporte un lèche-frite et un bol en acier inox rempli d'eau. Placez les aliments au centre de la grille de grill de barbecue au-dessus du lèche-frite.

Voir la section [5.4.8](#) pour les temps de cuisson approximatifs.

5.4.8

Temps de cuisson



Note :

Les temps de cuisson pour le grill et la cuisson lente de la Table 4 sont uniquement indicatifs.

Des facteurs comme la température extérieure, le vent et l'altitude peuvent affecter les temps de cuisson.

Utilisez un thermomètre adapté jusqu'à 300°C pour une mesure en continu de la température dans le four.

Utilisez un thermomètre à viande de barbecue pour une mesure en continu de la température à cœur des aliments. Spécialement nécessaire pour le barbecue à chaleur indirecte (cuisson lente et douce). Il est préférable d'utiliser un thermomètre numérique avec un capteur filaire et un verso magnétique.

Table 4 : Temps de cuisson

Type de viande,	Épaisseur /	Méthode de barbecue	Temps de cuisson	Température de four	Température à cœur des aliments			
poisson ou légumes	Poids /		(Approximatif)	(Approximatif)	(Approximatif)			
	Taille					Mi-saignant	À point	Bien cuit
Bœuf, veau, agneau, gibier								
Bavette	1 cm épaisseur	Chaleur directe	4 à 6 minutes	200 - 250 °C.	65 °C.	70 °C.	80 °C.	
Steak	2 cm épaisseur	Chaleur directe	5 à 7 minutes	200 - 250 °C.	65 °C.	70 °C.	80 °C.	
Filet mignon	0,4 kg à 0,9 kg	Chaleur directe	8 à 10 minutes (*)	200 - 250 °C.	65 °C.	70 °C.	80 °C.	
Faux-filet saisi	0,9 kg à 1,2 kg	Étape 1 : Chaleur indirecte	1 heure	105 °C.		50 °C.		
		Étape 2 : Chaleur directe	8 minutes	200 - 250 °C.				
Steak braisé pour l'attendrir	0,9 kg à 1,5 kg	Chaleur indirecte	4 à 6 heures (**)	150 °C.			85 °C.	
Porc								
Saucisse	0,1 kg	Chaleur directe	10 à 12 minutes	180 °C.		> 75 °C		
Filet de porc	1 cm épaisseur	Chaleur directe	4 à 6 minutes	200 - 250 °C.		> 75 °C		
	2 cm épaisseur	Chaleur directe	5 à 7 minutes	200 - 250 °C.		> 75 °C		
Longe de porc	1,5 cm épaisseur	Étape 1 : Chaleur directe	5 à 6 minutes	200 - 250 °C.		> 70 °C		
		1 à 1,5 heure	120 °C.	Étape 2 : Chaleur indirecte				
Côtelettes	1,2 kg à 1,5 kg	Chaleur indirecte	1,5 à 2 heures (**)	180 °C.		> 75 °C		
Effiloché de porc	2,0 kg	Chaleur indirecte	7 à 11 heure	120 °C.		> 90 °C		
Volaille								
Blanc de poulet	0,1 kg	Chaleur directe	8 à 12 minutes	200 °C.		> 75 °C		
Poulet, entier	1,2 kg	Chaleur indirecte	1 à 1,5 heure	180 °C.		80 °C.		
Poulet de bière	1,2 kg	Chaleur indirecte	1,5 heure	180 °C.		80 °C.		

Type de viande,	Épaisseur / Poids /	Méthode de barbecue	Temps de cuisson (Approximatif)	Température de four (Approximatif)	Température à cœur des aliments		
	Taille				Mi-saisissant	À point	Bien cuit
Pilons /ailes de poulet	0,1 kg à 0,15 kg	Étape 1 : Chaleur directe	6 à 8 minutes	200 - 250 °C.		70 °C.	
		Étape 2 : Chaleur indirecte	20 minutes	150 - 180 °C.		70 °C.	
Effiloché de poulet	1,0 kg à 2,0 kg	Chaleur indirecte	25 à 30 minutes	160 °C.		> 70 °C	
Dinde, entière	2,0 kg à 3,0 kg	Chaleur indirecte	1,5 à 2,0 heure	180 °C.		80 °C.	
Canard /Oie	1,5 kg à 2,0 kg	Chaleur indirecte	1 à 1,5 heure	180 °C.		> 75 °C	
Fruits de mer							
Filet de poisson	1 cm épaisseur	Chaleur directe	4 à 6 minutes	200 - 250 °C.		60-65 °C	
Poisson, entier	1,0 kg	Chaleur indirecte	20 à 30 minutes	180 °C.		60-65 °C	
Crevettes bouquet	0,015 kg	Chaleur directe	2 à 4 minutes	200 - 250 °C.		60-65 °C	
Crevettes	0,05 kg	Chaleur directe	4 à 6 minutes	200 - 250 °C.		60-65 °C	
Légumes							
Oignon	demi	Chaleur indirecte	35 à 40 minutes	150 °C.			
	Tranches 1,5 cm	Chaleur directe	8 à 12 minutes	200 °C.			
Champignons de Paris		Chaleur directe	8 à 10 minutes	180 °C.			
	Portobello	Chaleur directe	10 à 15 minutes	180 °C.			
Pomme de terre entière		Chaleur indirecte	45 à 60 minutes	160 °C.			
	Tranches 2,0 cm	Chaleur directe	8 à 10 minutes	180 °C.			
Asperges	Ø0,5 cm à Ø1,0 cm	Chaleur directe	6 à 8 minutes	200 °C.			

(*) : Quand les aliments sont prêts, vous pouvez terminer en les fumant ensuite avec une chaleur indirecte pour une cuisson lente pendant environ 30 minutes.

(**) : Quand les aliments sont prêts, vous pouvez terminer en les saisissant ensuite avec une chaleur directe au grill pendant environ 10 minutes.

5.5 Écran de cheminée

Avertissement :



- Utilisez l'écran de cheminée et maintenez les portes de la chambre de combustion ouvertes quand l'appareil est utilisé comme une cheminée ouverte.
- Ne touchez pas l'écran de cheminée si le feu brûle. Il peut devenir très chaud !
- N'utilisez pas l'écran de cheminée si l'appareil est utilisé comme un barbecue.

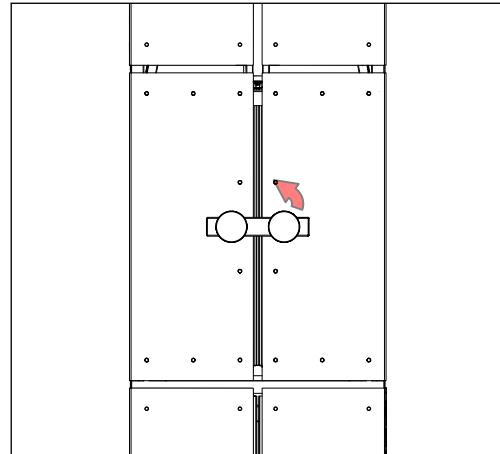
Note :



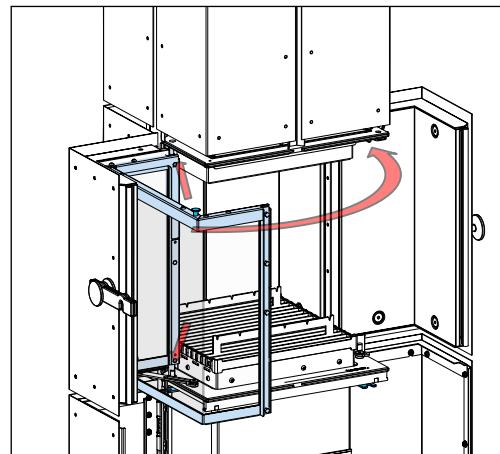
L'écran de cheminée évite tout contact physique direct avec les flammes et réduit les échappements éventuels de fumée par l'avant.

Installation de l'écran de cheminée

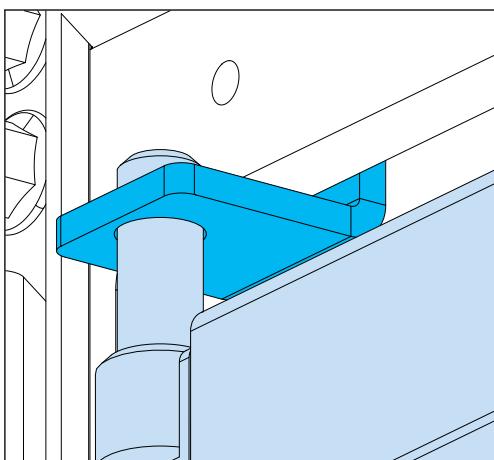
1. Ouvrez les portes de la chambre de combustion en levant la poignée de porte de droite.
2. Ouvrez les portes de la chambre de stockage en les tirant en avant.



3. Placez l'écran de cheminée devant la chambre de combustion.

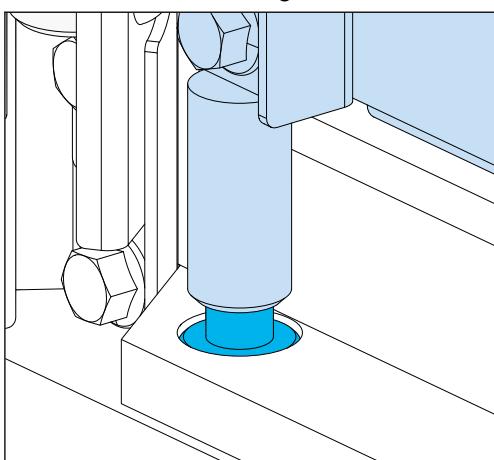


a.



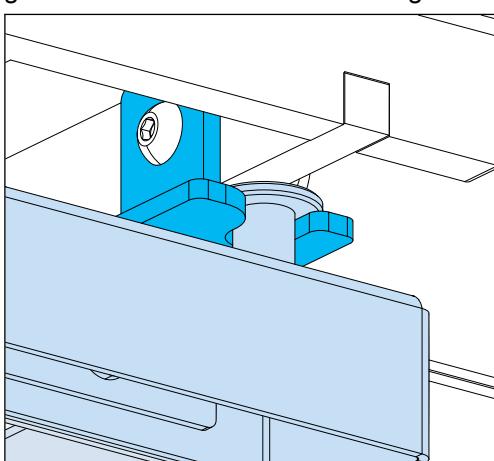
Glissez d'abord la goupille de charnière supérieure de l'écran de cheminée à fond vers le haut dans l'orifice en haut à gauche de l'ouverture de la chambre de combustion.

b.



Abaissez alors l'écran de cheminée légèrement de sorte que la goupille de charnière inférieure glisse dans l'orifice situé en bas à gauche de l'ouverture de la chambre de combustion.

c.

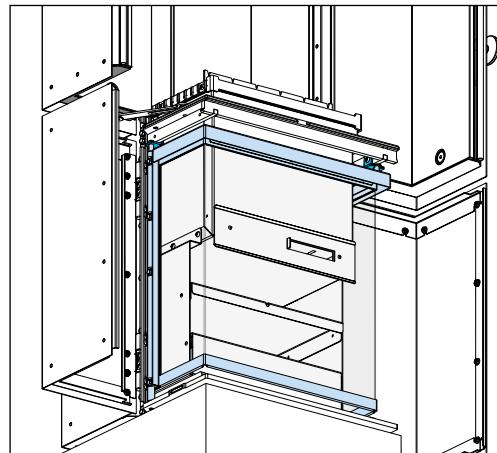
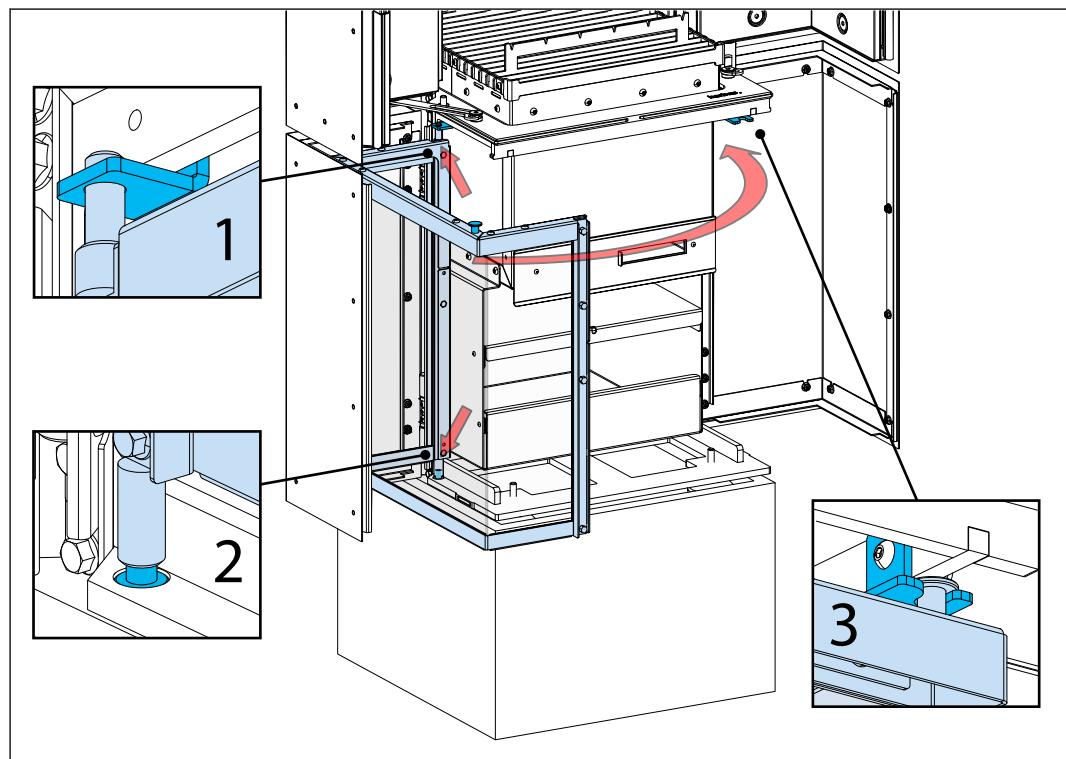


Fermez l'écran de cheminée et verrouillez-le avec la goupille de verrouillage. Pour ce faire, pressez la goupille de verrouillage dans l'ouverture fendue prévue à cet effet en haut à droite de l'ouverture de la chambre de combustion.

4. Maintenez les portes de la chambre de combustion ouvertes

Rangement de l'écran de cheminée

1. Ouvrez les portes de la chambre de stockage en les tirant en avant.



2. Placez l'écran de cheminée dans la chambre de stockage. L'ordre de placement est le même que pour le placement devant la chambre de combustion.
3. Fermez la porte de la chambre de stockage.

5.6

Extinction du feu

Avertissement :



- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu.

Précaution :



- Attention aux brûlures ! L'extérieur de l'appareil peut encore être très chaud pendant de nombreuses heures après l'extinction du feu.
- En cas d'urgence, éteignez le feu dans l'appareil avec du sable.

Assurez-vous que le feu s'éteint progressivement.

1. Retirez la glissière de commande pour l'évent de gaz de conduit, le cas échéant. Rangez dans la chambre de stockage.
2. Positionnez la glissière de commande de bac à cendre à l'extrême gauche. L'entrée d'air de combustion à travers le bac à cendre est maintenant ouverte au maximum.
3. Laissez le feu s'éteindre pour laisser uniquement un lit rougeoyant de cendres.
4. Positionnez la glissière de commande de bac à cendre complètement à droite. L'ouverture de l'entrée d'air de combustion est maintenant pratiquement fermée.
5. Retirez l'écran de cheminée, le cas échéant. Rangez-le dans la chambre de stockage.
6. Retirez la grille de grill de barbecue. Rangez dans la chambre de stockage.
7. Fermez les portes de la chambre de combustion et de la chambre de stockage.
8. Laissez le feu s'éteindre. Plusieurs heures peuvent être nécessaires pour que l'appareil refroidisse complètement.

5.7

Couverture de l'appareil après usage

Après usage, assurez-vous que l'appareil est bien protégé contre les intempéries. Utilisez la housse de pluie (accessoire) pour protéger l'appareil. Elle assure que l'appareil préserve sa qualité et demeure intact.

Avertissement :



- Ne couvrez pas l'appareil tant qu'il n'a pas complètement refroidi et n'a pas été nettoyé.

Précaution :



- Assurez-vous que toutes les cendres sont retirées de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec.

- Placez la housse de pluie sur l'appareil.

6 Maintenance

6.1 Programme de maintenance

Précaution :



Nettoyez complètement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil s'il est sale.

Table 5 : Programme de maintenance

Tâche	Fréquence	Procédure
Nettoyage de la grille de grill de barbecue	Si nécessaire	Voir la section 6.2
Retirez les cendres	Si nécessaire	Voir la section 6.3
Nettoyez l'intérieur de l'appareil	Si nécessaire	Voir la section 6.4
Nettoyez l'extérieur de l'appareil	Si nécessaire	Voir la section 6.4
Ramonez le tuyau de conduit	Annuel (ou plus souvent si nécessaire)	Voir le manuel d'installation et de maintenance
Inspection d'appareil	Annuel	Voir le manuel d'installation et de maintenance

6.2 Nettoyez la grille de grill de barbecue

1. Assurez-vous que l'appareil a refroidi et qu'il n'y a plus de braises rougeoyantes dans la chambre de combustion.
2. Ouvrez les portes de la chambre de combustion et retirez la grille de grill de barbecue.
3. Retirez le pire de la suie et de la crasse avec une brosse à barbecue métallique en acier inox.
4. Faites tremper la grille de grill de barbecue pendant la nuit dans de l'eau savonneuse avec de la soude détergente.
5. Nettoyez ensuite avec un tampon grattoir.
6. Rincez et séchez avec un chiffon non-pelucheux.
7. Remettez la grille de grill de barbecue et fermez les portes de la chambre de combustion.



Note :

Le citron est aussi la panacée pour le nettoyage de la grille de grill de barbecue. Coupez un citron en deux et humidifiez toute la grille avec. Laissez le citron tremper pendant deux heures et vous pouvez facilement essuyer les résidus d'aliments avec une éponge ou un chiffon non-pelucheux. Le jus de citron est aussi idéal pour le dégraissage entre les cuissons au grill. Piquez un demi-citron sur une fourchette et frottez-le sur la grille chaude pour dissoudre facilement tout l'excès de graisse.

6.3 Retirez les cendres

1. Assurez-vous que l'appareil a refroidi et qu'il n'y a plus de braises rougeoyantes.
2. Ouvrez les portes de la chambre de combustion et retirez la grille de grill de barbecue.

3. Retirez le foyer interne supérieur avec le fond de feu supérieur. Nettoyez-les avec une brosse douce.
4. Retirez le fond de feu inférieur avec un tisonnier. Nettoyez-le avec une brosse douce.
5. Ouvrez les portes de la chambre de stockage.
6. Retirez le bac à cendre et nettoyez-le.
7. Assurez-vous que les cendres sont mises au rebut avec les déchets résiduels.



Note :

Les cendres peuvent aussi être réutilisées comme suit :

- pour fertiliser un potager. Les cendres contiennent des minéraux comme le potassium, le calcium et d'autres substances très bénéfiques pour les plantations du jardin.
- contre les escargots. Les escargots ne rampent pas sur les cendres et vont alors chercher leur nourriture ailleurs.
- pour les parsemer sur le gazon. Les cendres sont un bon substitut à la chaux. Les cendres sont même plus riches en minéraux que la chaux.

8. Remettez le bac à cendre en place.
9. Remettez toutes les pièces dans l'appareil dans l'ordre inverse.

6.4

Nettoyage de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil

Avertissement :



Avant de débuter cette procédure, assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi à température ambiante et que toutes les cendres ont été retirées.

Précaution :



- N'utilisez pas d'eau savonneuse ou un quelconque détergent pour les panneaux d'isolation.
- N'utilisez pas de détergent agressif pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas d'éponges (grattoirs) dures, de laine d'acier ou d'abrasifs. L'emploi de ces produits endommage le laquage.

1. Assurez-vous que l'appareil a refroidi et que toutes les cendres ont été retirées.
2. Nettoyez les panneaux d'isolation avec une brosse douce.
3. Nettoyez le foyer et le bac à cendre avec un peu d'eau savonneuse. Utilisez un chiffon légèrement humidifié et essuyez immédiatement avec un chiffon non-pelucheux.
4. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un peu d'eau savonneuse. Utilisez un chiffon légèrement humidifié et essuyez immédiatement avec un chiffon non-pelucheux.
5. Assurez-vous que l'intérieur et l'extérieur de l'appareil est propre. Des gouttelettes d'eau peuvent laisser des marques. Si l'appareil s'est mouillé sous la pluie, séchez-le soigneusement après usage et protégez-le avec la housse de pluie (accessoire).



Note :

- Les panneaux d'isolation endommagés ou cassés doivent être remplacés avant de réutiliser l'appareil.
- Les dommages de peinture peuvent facilement réparés avec une laque aérosol thermorésistante BARBAS pour fourneau.

7

Dépannage

Table 6 : Dépannage pour un usage comme une cheminée ouverte

Problème	Cause possible	Solution possible
Les bûches de bois ne s'allument pas	La teneur en humidité des bûches de bois est trop élevée	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des bûches de bois séché présentant une teneur en humidité de 10 à 20 %. Utilisez des briquettes de bois.
	La chambre de combustion n'est pas suffisamment chaude	<ul style="list-style-type: none"> Exécutez la procédure d'allumage recommandée. Voir la section 5.3.1. Employez la quantité recommandée de combustible. Voir la section 4.2.1.
	Les bûches de bois sont mal empilées sur le fond de feu	Chargez l'appareil avec la quantité de bûches de bois recommandée, selon les sections 5.3.1 et 5.3.2 . Placez la pile de bois autant que possible au fond de la chambre de combustion.
	L'alimentation en air de combustion est trop fermée	Ajustez la quantité d'air de combustion avec la glissière de commande sur le bac à cendre. En glissant à gauche, l'alimentation en air de combustion s'ouvre pas à pas. Voir la section 5.3.4 .
	Intempéries. Vitesse du vent trop élevée	Utilisez l'appareil quand les conditions météo s'améliorent
Les bûches de bois brûlent trop vite	La teneur en humidité des bûches de bois est trop élevée	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des bûches de bois séché présentant une teneur en humidité de 10 à 20 %. Utilisez des briquettes de bois.
	L'alimentation en air de combustion est trop ouverte	Ajustez la quantité d'air de combustion avec la glissière de commande sur le bac à cendre. En glissant à droite, l'alimentation en air de combustion se ferme pas à pas. Voir la section 5.3.4 .
Une fumée excessive s'échappe de l'avant ouvert de l'appareil	Le tirage de l'appareil et du tuyau de conduit est trop faible	<ul style="list-style-type: none"> Exécutez la procédure d'allumage recommandée. Voir la section 5.3.1. Utilisez l'écran de cheminée en trois parties (option) pour réduire la fuite de fumée
	La glissière de commande pour l'évent de gaz de conduit est encore en place	Retrait de la glissière de commande pour l'évent de gaz de conduit

Problème	Cause possible	Solution possible
L'intérieur de la chambre de combustion noircit complètement	La chambre de combustion n'est pas suffisamment chaude	<ul style="list-style-type: none">Employez la quantité recommandée de combustible. Voir la section 4.2.1.Augmentez la quantité d'air de combustion avec la glissière de commande sur le bac à cendre. Voir la section 5.3.4.Placez la pile de bois autant que possible au fond de la chambre de combustion.
	La teneur en humidité des bûches de bois est trop élevée	<ul style="list-style-type: none">Utilisez des bûches de bois séché présentant une teneur en humidité de 10 à 20 %.Utilisez des briquettes de bois.
	Brûlage de combustibles inappropriés	<ul style="list-style-type: none">Utilisez les bonnes bûches de bois. Voir la section 4.1.1.

Table 7 : Dépannage pour un usage comme un barbecue

Problème	Cause possible	Solution possible
Le charbon de bois ne s'allume pas	Le charbon renferme de l'humidité	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez du charbon de bois sec. Voir la section 4.1.2
	Mauvais cubes allume-feu	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des cubes allume-feu secs et de bonne qualité
	La chambre de combustion n'est pas suffisamment chaude	<ul style="list-style-type: none"> Exécutez la procédure d'allumage recommandée. Voir la section 5.4.1. Employez la quantité recommandée de combustible. Voir la section 4.2.2.
Le charbon de bois qui brûle s'éteint après un temps	Il y a trop de charbon de bois encrassé et trop de poussière dans le charbon de bois.	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des morceaux de charbon de bois propres.
	Le charbon renferme de l'humidité	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez du charbon de bois sec. Voir la section 4.1.2
	L'alimentation en air de combustion est trop fermée	Ajustez la quantité d'air de combustion avec la glissière de commande sur le bac à cendre. En glissant à gauche, l'alimentation en air de combustion s'ouvre pas à pas. Voir la section 5.4 .
	Intempéries. Vitesse du vent trop élevée	Utilisez l'appareil quand les conditions météo s'améliorent
Le charbon de bois brûle trop vite	L'alimentation en air de combustion est trop ouverte	Ajustez la quantité d'air de combustion avec la glissière de commande sur le bac à cendre. En glissant à droite, l'alimentation en air de combustion se ferme pas à pas. Voir la section 5.3.4 .
Une fumée excessive s'échappe quand les portes de la chambre de combustion sont ouvertes. (Grill avec une chaleur directe)	La glissière de commande pour l'évent de gaz de conduit est encore en place	Retrait de la glissière de commande pour l'évent de gaz de conduit
Les aliments noircissent	Le feu au charbon de bois est trop intense. La chambre de combustion est trop chaude.	<ul style="list-style-type: none"> Employez la quantité recommandée de combustible. Voir la section 4.2.2. Diminuez la quantité d'air de combustion avec la glissière de commande sur le bac à cendre. En glissant à droite, l'alimentation en air de combustion se ferme pas à pas. Voir la section 5.4.3.

8

Informations de mise au rebut de l'appareil

- Mettez au rebut un appareil devenu obsolète selon les instructions des autorités ou de l'installateur.
- Les informations de cette section sont purement informatives. Respectez systématiquement la législation nationale et locale relative au recyclage et à la mise au rebut de l'appareil ou de ses pièces.
- Avant le démontage et la mise au rebut de l'appareil, retirez les cendres et le combustible non-consommé de l'appareil. Mettez les cendres au rebut comme des déchets résiduels. Ne mettez pas les cendres au rebut comme des déchets organiques.

Table 8 : Recyclage /mise au rebut des composants de l'appareil

Composant d'appareil	Matériau	Démontage	Recyclage / Mise au rebut
Base	Pierre naturelle	Retirez de l'appareil	Mise au rebut comme des déchets de chantier (pierre)
Chambre de combustion	Acier	Voir le manuel d'installation	Mise au rebut comme déchets métalliques
Parois de chambre de combustion	Béton	Voir le manuel d'installation	Le béton en contact avec des gaz de combustion ne peut pas être réutilisé. Mise au rebut comme des déchets de chantier (pierre)
Glissière de commande de chambre de combustion	Acier inox	Retirez de l'appareil	Mise au rebut comme déchets métalliques
Bloc d'appareil	Acier	Assurez-vous de retirer tous les composants autres que ceux en métal	Mise au rebut comme déchets métalliques
Portes d'appareil	Acier	Assurez-vous de retirer tous les composants autres que ceux en métal	Mise au rebut comme déchets métalliques
Grille de grill de barbecue	Acier inox	Retirez de l'appareil	Mise au rebut comme déchets métalliques
Écran de cheminée	Acier inox	Retirez de l'appareil	Mise au rebut comme déchets métalliques
Foyer interne supérieur	Acier inox	Retirez de l'appareil	Mise au rebut comme déchets métalliques
Fond de feu supérieur	Acier	Retirez de l'appareil	Mise au rebut comme déchets métalliques
Foyer	Acier inox	Retirez de l'appareil	Mise au rebut comme déchets métalliques
Parois de foyer	Vermiculite	Voir le manuel d'installation	La vermiculite en contact avec des gaz de combustion ne peut pas être réutilisée ni recyclée. Mise au rebut comme des déchets résiduels
Fond de feu inférieur	Acier	Retirez de l'appareil	Mise au rebut comme déchets métalliques
Cendrier	Acier	Retirez de l'appareil	Mise au rebut comme déchets métalliques
Joint	Plaques ou cordon en fibre de verre	Retirez de l'appareil et des composants	Mise au rebut comme de la fibre de verre. (déchet non-combustible)
Gant thermorésistant	Cuir	Retirez de l'appareil	Mise au rebut comme des déchets textiles

Table 9 : Recyclage /mise au rebut des composants optionnels de l'appareil

Composant optionnel de l'appareil	Matériau	Démontage	Recyclage / Mise au rebut
Tuyau de conduit	Acier inox	Retirez de l'appareil	Mise au rebut comme déchets métalliques
Tuyau de terminaison de toit	Acier inox	Retirez de l'appareil	Mise au rebut comme déchets métalliques
Isolation de tuyau de terminaison de toit	Laine céramique	Retirez du tuyau de terminaison de toit	Mise au rebut comme des déchets résiduels
Capuchon de terminaison de toit	Acier inox	Retirez de l'appareil	Mise au rebut comme déchets métalliques
Solin de toit	Acier inox	Retirez de l'appareil	Mise au rebut comme déchets métalliques
Rosace	Acier inox	Retirez de l'appareil	Mise au rebut comme déchets métalliques
Housse de pluie	Polyester	Retirez de l'appareil	Mise au rebut comme des déchets résiduels

9 Conditions de la garantie

Pour une demande sous garantie, il est important d'enregistrer l'appareil Barbas après son achat via le site www.barbasbellfires.com.

Conditions de la garantie Barbas Bellfires

Barbas Bellfires B.V. garantit la qualité des appareils Barbas fournis et celle des matériaux employés. Tous les appareils Barbas ont été développés et fabriqués selon les normes les plus exigeantes de qualité. Si, en dépit de tout, l'appareil Barbas que vous avez acheté présente un quelconque défaut, Barbas Bellfires B.V. vous offre la garantie de fabricant suivante.

Article 1 : Garantie

1. Si Barbas Bellfires B.V. détermine que l'appareil Barbas que vous avez acheté est défectueux en résultante d'un défaut de fabrication ou matériel, Barbas Bellfires B.V. garantit la réparation ou le remplacement de l'appareil à titre gratuit, sans aucun frais de pièces de rechange ou de main-d'œuvre.
2. La réparation ou le remplacement de l'appareil Barbas est entrepris par Barbas Bellfires B.V. ou le revendeur Barbas, à la discrétion de Barbas Bellfires B.V.
3. Cette garantie s'ajoute à la garantie nationale légale existante des revendeurs Barbas dealers et de Barbas Bellfires B.V. dans le pays d'achat et n'est pas destinée à limiter vos droits et préférences sur le fondement des dispositions juridiques en vigueur.

Article 2 : Conditions de la garantie

1. Si vous souhaitez émettre une réclamation au titre de la garantie, veuillez contacter votre fournisseur Barbas.
2. Les réclamations doivent être signalées aussi vite que possible après leur manifestation.
3. Les réclamations sont acceptées uniquement si elles sont communiquées au fournisseur Barbas conjointement avec le numéro de série de l'appareil Barbas mentionné dans les documents joints.
4. En outre, l'original du reçu (facture, reçu ou reçu d'espèces) indiquant la date d'achat doit aussi être soumis.
5. Les réparations et remplacements durant la période de garantie ne donnent aucunement droit à une extension de la période de garantie. Après une réparation ou un remplacement de pièces sous garantie, la période de garantie est censée avoir démarré à la date d'achat de l'appareil Barbas.
6. Si une pièce spécifique est éligible au titre de la garantie mais la pièce d'origine n'est plus disponible, Barbas Bellfires B.V. fait en sorte qu'une pièce alternative offrant pour le moins la même qualité soit fournie.

Article 3 : Exclusions de la garantie

1. La garantie relative à l'appareil Barbas perd ses effets dans les cas suivants :
 - a. l'installation ne respecte pas les instructions d'installation ou la réglementation nationale /locale ;
 - b. l'utilisation ou la maintenance n'a pas respecté les instructions d'usage ;

- c. modification, négligence ou traitement brutal ;
- d. dommages résultant de causes externes (hors de l'appareil lui-même), ainsi la foudre, un dégât des eaux ou un incendie ;
- 2. En outre, la garantie est annulée si l'original du reçu d'achat présente une modification, une suppression ou une élimination, voire est illisible.

Article 4 : Région de garantie

1. La garantie est uniquement valide dans les pays de commercialisation des appareils Barbas via un réseau de distribution officiel.

Article 5 : Période de garantie

1. Cette garantie est accordée uniquement durant sa période de garantie.
2. Le corps de l'appareil Barbas est garanti pour une période de 10 ans contre tous les défauts inhérents à la fabrication et aux matériaux, à partir de la date d'achat.
3. Pour les autres pièces de l'appareil Barbas, une garantie similaire s'applique pendant deux ans à compter de la date d'achat.
4. Pour les pièces utilisateur, comme le cordon d'étanchéité et l'intérieur de la chambre de combustion, une garantie similaire s'applique jusqu'à la première combustion.

Article 6 : Responsabilité

1. Une réclamation acceptée par Barbas Bellfires B.V. au titre de cette garantie n'implique pas automatiquement l'acceptation par Barbas Bellfires B.V. de la responsabilité envers des dommages possibles. La responsabilité de Barbas Bellfires B.V. ne s'étend jamais au-delà des éléments énoncés dans ces conditions de la garantie. Toute responsabilité de Barbas Bellfires B.V. pour les dommages conséquents est expressément exclue.
2. L'énoncé de cette disposition n'est pas valide si et dans la mesure où une disposition obligatoire l'exige.
3. Tous les accords conclus par Barbas Bellfires B.V. sont, sauf mention contraire spécifique, effectués par écrit et dans la mesure où ils sont permis par la législation applicable, soumis aux conditions générales de vente et de livraison FME-CWM pour le secteur technologique.

Barbas Bellfires B.V.

Hallenstraat 175531 AB Bladel

Pays-Bas

Tél. : +31-497339200

E-mail : info@Barbas.com

Conservez soigneusement les documents joints. Ils indiquent le numéro de série de l'appareil. Il vous sera nécessaire si vous souhaitez émettre une réclamation au titre de la garantie.

barbas .

Votre revendeur Barbas

25-09-2023 - 353619 - 280-001