

# Guide utilisateur Barbecue BOLZER

## Montage du Barbecue BOLZER

Ouvrir l'emballage du Barbecue BOLZER, et contrôlez la présence de toutes les pièces mentionnées sur la liste jointe.



Pour la première mise en service :



Déployer le trépied à fond à la façon d'un parapluie et bloquez le en position ouverte à l'aide du papillon prévu à cet effet, sans trop forcer.

Placez le trépied sur une surface plane et stable.

Placez la goupille dans l'axe « percé » de la tourelle, puis incérer la partie longue de la tige de la tourelle dans l'extrémité haute du trépied. La tourelle permet la rotation du barbecue à 360°.



### **Au tour du Barbecue BOLZER !**

Ouvrez les crochets du capot et enlevez le pour récupérer la poignée du capot et les 2 vis de fixation ainsi que la boucle de serrage de la poignée de la grille de cuisson qui se trouvent à l'intérieur du foyer.

Fixez la poignée du capot à l'aide d'un tournevis.

Refermez le capot du barbecue.

Placez-vous au dos du barbecue. (A l'opposé du logo « BARBECUE-BOLZER »).

Placez l'ensemble du BBQ sur le trépied en positionnant le trou situé dans le fond du foyer sur la tige de la tourelle



Séparez le capot du foyer en ouvrant les « accroches » et en soulevant le capot.



Montez les deux supports de grille de cuisson de part et d'autre du foyer dans les trous supérieurs du foyer. Ergots différents.

Montez les deux supports du saucier de part et d'autre du foyer dans les trous inférieurs du foyer. Ergots identiques.

Une fois les supports montés vous pourrez les utiliser pour effectuer des rotations du foyer afin de placer la grille au vent ou sous le vent.

Pour procéder à l'allumage du barbecue BOLZER.

Rien de plus facile !

### **Solution 1 : au charbon de bois !**

Placez 2 ou 3 tablettes d'allumage au fond du foyer, côté grille, à plusieurs endroits différents, puis chargez le charbon de bois jusqu'au niveau souhaité.

Allumez les tablettes à l'aide d'une allumette, d'un allumeur à gaz ou d'un chalumeau à gaz (recommandé) au travers de la grille du foyer. (A l'aide d'un chalumeau à gaz il n'est pas utile d'utiliser de tablettes d'allumage).



N'hésitez pas à charger le charbon de bois jusqu'en haut du foyer puisqu'une fois vos cuissons terminées vous pourrez placer le capot sur le foyer en l'enfonçant vigoureusement à fond.

Prenez garde de vous placer à l'arrière du foyer afin de ne pas être incommodé par la chaleur qui va s'évacuer par la grille pendant la fermeture du capot. Celui-ci stoppera instantanément la combustion, ce qui permettra d'économiser le combustible et d'effectuer ainsi plusieurs cuissons successives.

### **Solution 2 : aux buchettes ou bûches de bois.**



Placez 2 ou 3 tablettes d'allumage au fond du foyer, côté grille, à plusieurs endroits différents. Placez du petit bois en contact avec les tablettes d'allumage, puis des bûches coupées aux dimensions du foyer sans que celles-ci dépassent du foyer. Allumez les tablettes à l'aide d'une allumette ou à l'aide d'un allumeur à gaz au travers de la grille du foyer. (A l'aide d'un chalumeau à gaz (recommandé) il n'est pas utile d'utiliser de tablette d'allumage).

En fin de cuisson, placez le capot du barbecue sur le foyer et enfoncez-le vigoureusement à fond pour stopper la combustion et préserver ainsi le combustible pour une prochaine fois. Fermez les crochets du capot.

### **Solution 3 : au charbon de bois et bûches.**

Même principe que pour les solutions 1 et 2.

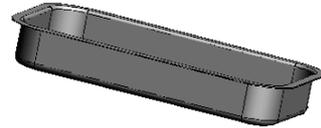
Pour l'ensemble des solutions d'allumage, le plus simple est, bien sûr, l'utilisation d'un chalumeau à gaz ce qui permet de ne pas avoir besoin de tablettes d'allumage.

L'allumage, quelque-soit la solution choisie, se fera toujours au travers de la grille du foyer et à la base de celui-ci.

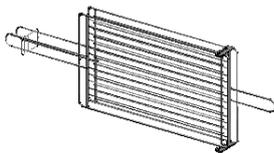
Une fois la base du combustible allumée, orientez la grille du foyer face au vent afin d'accélérer la combustion.

N'hésitez pas à modifier l'orientation du foyer en fonction du besoin.

Placer le saucier sur son support. Si vous souhaitez que le saucier reste froid éloignez le de quelques mm du foyer. Dans le cas contraire mettez-le en contact avec le foyer et prenez des précautions pour le manipuler (gants de protections).



### **Vous pouvez commencer vos grillades !**



Séparez les 2 grilles.

Placez vos aliments sur la grille de cuisson. Régler l'écartement de la grille en fonction de l'épaisseur des aliments et en tenant compte de la flexibilité de la grille.

Placer la boucle de serrage sur la poignée de la grille de cuisson.

Placer la grille de cuisson sur les supports de grille sans plus attendre.

En cours de cuisson tourner la grille de cuisson dans tous les sens, si besoin, pour avoir une cuisson homogène.

Rapprochez ou éloignez la grille de cuisson de la grille du foyer en faisant coulisser celle-ci sur ses supports pour activer ou ralentir la cuisson.

En cours de cuisson, orientez la grille du foyer plus ou moins dos au vent afin d'économiser le combustible.

N'hésitez à consulter les tutoriels sur notre site [www.barbecue-bolzer.fr](http://www.barbecue-bolzer.fr)

Avertissement : Une coloration du foyer en inox, dû à la chaleur, est normale.

Une légère déformation du dos du foyer, dû à la température est normale.

## MISE EN GARDE :

- ATTENTION ! ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux ! Ce barbecue est conçu pour une utilisation en extérieur uniquement.
- ATTENTION ! En cas d'utilisation à l'intérieur, les émanations toxiques risquent de s'accumuler et de provoquer des intoxications graves.
- ATTENTION ! Maintenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart.
- ATTENTION ! Le barbecue peut atteindre une température très élevée ! Ne le déplacez pas pendant son utilisation.
- ATTENTION ! Les supports de grille de cuisson et saucier vont rester froid lors de la cuisson. Toutefois il est conseillé de porter des gants de protection, maniques ou gants thermorésistants pour barbecue (conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) pour cuire, lors de toutes les manipulations à chaud du barbecue.
- ATTENTION ! Le barbecue doit être installé sur une base plane et sécurisée avant toute utilisation.
- Maintenez toujours le barbecue à plat.
- 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 !
- ATTENTION ! N'utilisez pas le barbecue à moins de 4 m de tout matériau combustible.
- ATTENTION ! N'utilisez pas le barbecue si toutes les pièces ne sont pas en place.
- ATTENTION ! Ne retirez pas les cendres tant que le combustible ne soit complètement éteint.
- ATTENTION ! Ne portez pas de vêtements avec des manches amples et flottantes lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue.
- ATTENTION ! N'utilisez pas le barbecue par conditions trop venteuses.
- ATTENTION ! Ne touchez jamais la grille de cuisson ou le barbecue pour voir s'ils sont chauds.
- ATTENTION ! N'utilisez pas de nettoyant pour four, de détergent abrasif (détergents de cuisine), de détergent contenant des produits à base d'agrumes ou de tampons à récurer abrasifs sur le barbecue ni d'eau de JAVEL.
- ATTENTION ! Avant de la première cuisson, nous vous conseillons vivement :
  - D'allumer votre barbecue à plein régime et de maintenir le combustible incandescent au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.
  - D'apprendre à éteindre votre barbecue en le fermant avec le capot en prenant soins de le prendre par la poignée et en vous positionnant à l'arrière du foyer pour éviter le souffle d'évacuation d'air chaud.
  - Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendre recouvre le combustible.
- Attention ! le combustible ne doit pas dépasser la hauteur du foyer.
- ATTENTION ! Bloquez bien les fermetures du capot après extinction par sécurité et pour assurer une bonne extinction.
- ATTENTION ! Vous devez laisser refroidir le barbecue avant de le transporter.
- ATTENTION ! Le non-respect de ces instructions risque de provoquer des blessures graves ou un incendie provoquant des dégâts matériels.
- ATTENTION ! N'employez l'appareil qu'à des fins domestiques prévues.
- ATTENTION ! Barbecue BOLZER décline toute responsabilité dans le cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
- Nettoyage du capot à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge douce et humide + produit à vaisselle.



**ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu.**