

© Tous droits réservés, IOL Strategic Design, 2014. Nous avons apporté à la conception de cette brochure et à sa réalisation le plus grand soin. Nous déclinons toutefois toute responsabilité pour quelle qu'erreur qui, par inadvertance, s'y serait glissée. Le document a été mis à jour le 20 Février 2015. TOLE se réserve le droit d'apporter toute modification utile à ce document sans avertissement préalable.

SOMMAIRE

1. GENERALITES p.3

- A. Contact**
- B. Consignes générales de sécurité**
- C. Caractéristiques, composants et dimensions du barbecue TOLE K60**
- D. Normes et certification**

2. UTILISATION p.5

- A. Fixation et montage**
- B. Première utilisation**
- C. Conseils de sécurité alimentaire et de cuisson**
- D. Utilisation 'feu de jardin'**
- E. Utilisation des accessoires : grilles de cuisson, poignées amovibles et range-bûches**

3. ENTRETIEN p.8

- A. Entretien de la zone de cuisson**
- B. Mesures de précautions spéciales pour les pièces en acier inoxydable**

4. CONDITIONS DE GARANTIE p.8

1. GENERALITES

A. Contacts

Le barbecue TOLE K60 est conçu et fabriqué en Belgique par :

iol Strategic Design SCRL
20, Avenue du Pré-Aily
4031 Angleur (Belgium)
Tel : +32 (0)4 246 75 75 Email : info@tole.be
www.tole.be

B. Consignes générales de sécurité

Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez votre barbecue. L'utilisation de votre barbecue peut présenter certains dangers en cas d'utilisation inappropriée, déraisonnable ou non conforme au présent mode d'emploi.

1. La norme européenne EN 1860-1 attire votre attention sur les consignes de sécurité suivantes :

ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud !

Ne pas l'utiliser dans des locaux fermés !

ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feux conformes à l'EN 1860-3 !

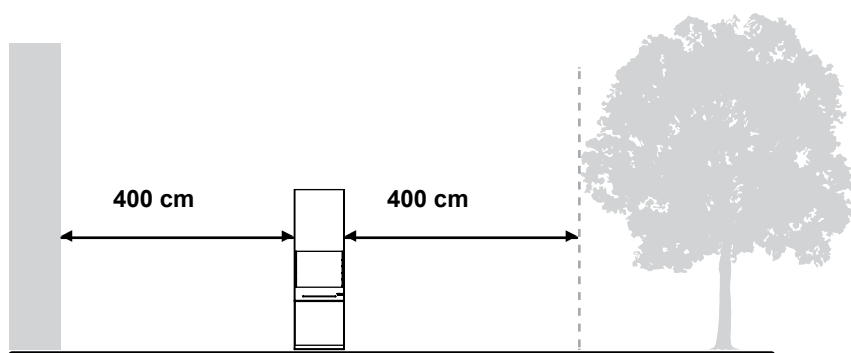
ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques !

2. Votre barbecue atteindra pendant son utilisation des températures très élevées pendant la cuisson. Il ne doit jamais, être laissé sans surveillance ni à la portée d'enfants ou d'animaux domestiques.

3. Placez votre barbecue sur un sol stable et de niveau, à l'écart de tout objet inflammable ou sensible à la chaleur. Les matériaux inflammables sont, par exemple, le bois (traité ou non) des terrasses, patios et porches.

Ne l'utilisez pas dans des locaux fermés ou des espaces couverts, ni à moins de 4 mètres d'un matériau combustible.

Pour éviter tout accident, n'utilisez pas le barbecue par vent fort. Placez toujours un seau d'eau ou de sable à proximité.



4. Utilisez toujours du charbon sec et épuré qui répond à la norme NBN M 11-001 ou EN 1860-2 ou DIN 51749; si vous utilisez des allume-feux solides, liquides, pâteux ou en gel, veillez en outre à ce que ceux-ci soient conformes à la norme EN 1860-3. Veuillez vérifier la conformité du charbon et des allume-feux aux normes précitées en vous assurant que cette conformité est bien mentionnée sur le packaging du charbon ou des allume-feux.

N'utilisez pas d'autres combustibles que les combustibles précités. N'utilisez ni essence, ni alcool, ni autre liquide fortement volatil ou inflammable qui ne soit pas conforme à la norme européenne pour embraser le charbon.

N'ajoutez aucune substance d'allumage (solides, liquides, pâteux ou en gel), ni charbon imprégné de cette substance d'allumage sur du charbon incandescent ou chaud.

Refermez l'emballage des allume-feux ou rebouchez le contenant du liquide ou du gel d'allumage après son utilisation et placez-le à l'écart du barbecue.

5. Maintenez tout appareil électrique, tout câble, fil ou cordons électriques à l'écart du barbecue et des zones de passage qui l'entourent.

6. Utilisez des ustensiles à barbecue appropriés à longs manches résistants à la chaleur.

Ne portez pas de vêtements à manches amples lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue.

Ne touchez jamais la grille de cuisson, la grille foyère, les cendres, le charbon ou le barbecue pour vérifier s'ils sont chauds.

7. Ne retirez pas les cendres avant que tout le charbon ne se soit consommé, qu'il ne soit complètement éteint et que le barbecue ne soit refroidi.

8. Un montage incorrect de l'appareil peut mettre en péril votre sécurité et celle de vos biens.

Veillez à respecter les instructions de fixation et de montage contenues dans le présent manuel au point 2.A.

N'utilisez pas ce barbecue si tous ses composants ne sont pas en place.

9. L'utilisation de votre barbecue par temps de pluie peut influencer négativement la durée de vie de celui-ci.

C. Caractéristiques, composants et dimensions du barbecue TOLE K60

1. Caractéristiques

Feu de jardin et Barbecue TOLE K60

2. Composants

Votre barbecue TOLE K60 est réalisé en acier corten (carter, range-bûches, plaque supérieure) ; il est également composé de pièces en acier inoxydable (fond du support des grilles, support de grille gauche, support de grille droit, grille foyère, hotte, plaque de cuisson et poignées amovibles).

3. Dimensions et poids

60 * 40 * 190 cm, 126 kg

D. Normes et certification

Le barbecue TOLE K60 est conforme à la norme EN 1860-1 ; il bénéficie en outre d'une certification TUV n°21202821_002.

Vous trouverez ce rapport de certification sur notre site internet : www.tole.be

2. UTILISATION

A. Fixation et montage

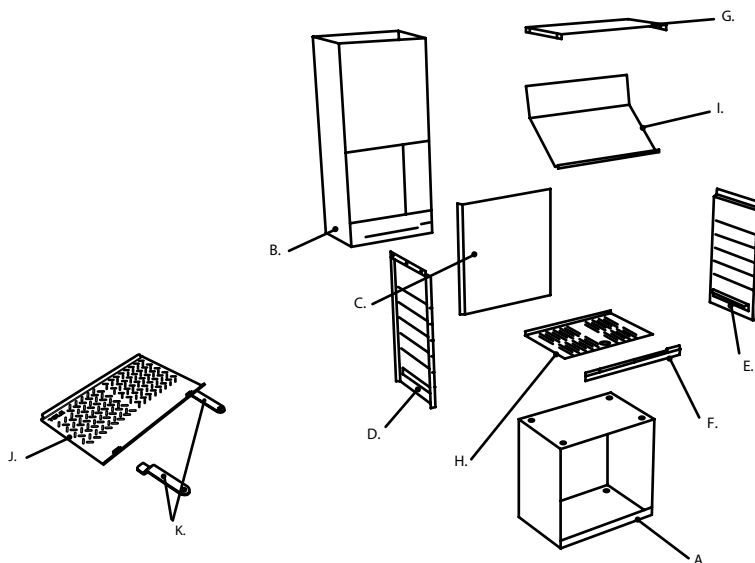
Votre barbecue TOLE K60 comporte des pièces lourdes.

La fixation et le montage du barbecue nécessitent par conséquent 4 adultes pour les différentes manipulations.



1. Pièces composant votre barbecue TOLE K60

- A. Range-bûches
- B. Carter
- C. Fond du support des grilles
- D. Support de grille gauche
- E. Support de grille droit
- F. Plaque avant
- G. Plaque supérieure
- H. Grille foyère
- I. Hotte
- J. Plaque de cuisson
- K. Poignées amovibles



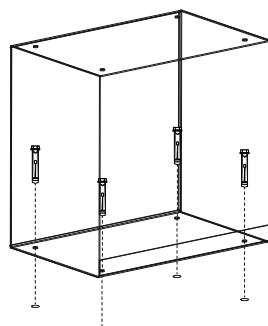
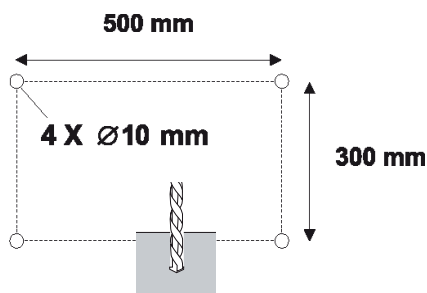
2. Fixation et montage

ATTENTION ! Afin d'éviter tout accident, votre barbecue doit être fixé sur un support horizontal stable avant utilisation !

Une préparation du sol peut être nécessaire avant de réaliser la fixation à l'aide des chevilles fournies.

La fixation doit être réalisée uniquement dans du béton non fissuré. La dalle de béton doit respecter les dimensions minimales suivantes : L=80cm ; l=60cm ; ep=15 cm. Nous vous conseillons de la placer à une distance minimale de 10 cm de votre terrasse.

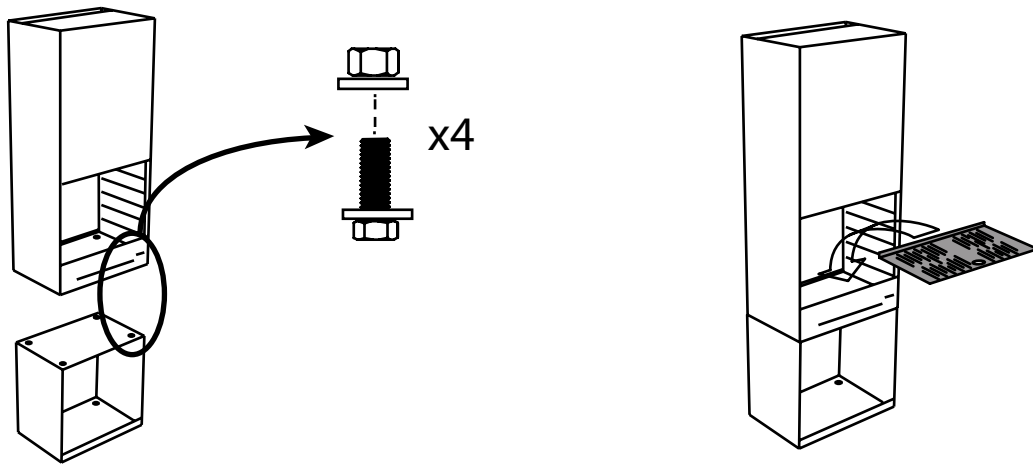
Une protection adéquate du sol est requise afin de le préserver contre les traces de rouille liées à l'érosion naturelle de l'acier Corten qui compose certaines pièces du barbecue.



Percez 4 trous de diamètre 10 mm placés tels qu'indiqués sur le schéma. La profondeur doit être de 110 mm minimum.

Placez le range-bûches au-dessus des trous.

Enfoncez les chevilles à l'aide d'un marteau. Vissez les chevilles à l'aide d'une clé plate.

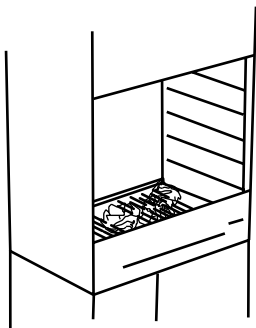


Placez la partie haute du barbecue sur le range-bûche. Assemblez les deux parties à l'aide de la visserie fournie.

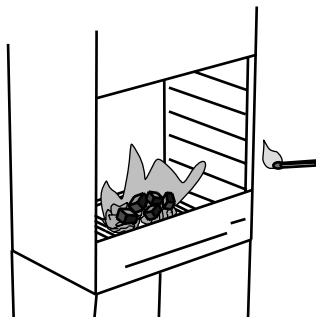
Placez la grille foyère dans le barbecue.

B. Première utilisation - Mise en route du barbecue

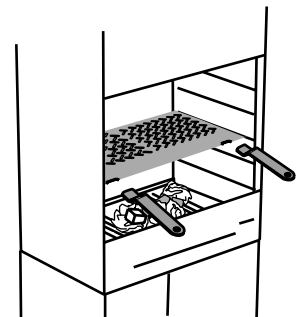
Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson.



Placez des allume-feux ou du papier journal froissé au centre de la grille foyère. Utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3, ils sont non toxiques, sans odeur et ne donnent aucun goût aux aliments.



Remplissez à moitié le foyer avec du charbon de bois. Utilisez du charbon de bois sec et épuré qui répond à la norme NBN M 11-001 ou EN 1860-2 ou DIN 51749. Ne pas surcharger la cuve (max. 50%). Allumez le feu à l'aide d'une grande allumette.



Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible. Une fois le charbon recouvert d'une pellicule de cendres gris clair (25 à 30 minutes sont généralement nécessaires), arrangez le charbon à l'aide d'une pince à long manche puis mettez en place la/les plaques de cuisson en utilisant les poignées amovibles. Retirez les poignées une fois la plaque placée.

C. Conseils de sécurité alimentaire et de cuisson

1. Avant cuisson...

Lavez-vous correctement les mains à l'eau chaude savonneuse avant de préparer un repas ainsi qu'après toute manipulation de viande, volaille et poisson crus, congelés ou non.

Ne décongelez jamais un produit alimentaire congelé à l'air libre ou à température ambiante. Faites-les décongeler au réfrigérateur.

2. La cuisson...

Laissez le charbon brûler jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une pellicule de cendres gris clair avant de placer vos aliments.

Pour obtenir une saveur fumée plus prononcée, vous pouvez ajouter des copeaux de bois ou des herbes fraîches humidifiées, telles que du romarin, du thym ou des feuilles de laurier. Placez le bois ou les herbes humidifiés directement sur le charbon avant de commencer la cuisson.

Ne rôtissez jamais les aliments dans les flammes. Pour les aliments gras, nous vous conseillons d'utiliser une grille anti-flamme.

Pour ne pas dessécher vos viandes, ne les piquez pas avec une fourchette.

Sauf en cas d'instruction contraire, retournez vos aliments une seule fois.

Une légère application d'huile vous permettra de faire dorer les aliments de façon homogène et de les empêcher de coller à la grille de cuisson. Appliquez toujours l'huile sur les aliments (à l'aide d'une brosse ou d'un vaporisateur), pas sur la grille de cuisson.

3. Après la cuisson...

Ne placez jamais d'aliments cuits sur une assiette ayant été en contact avec de la viande, de la volaille ou du poisson crus, qu'ils aient été décongelés ou non.

Préalablement à leur utilisation, lavez à l'eau savonneuse puis rincez toutes les assiettes et les ustensiles de cuisine ayant été en contact avec des aliments crus, décongelés ou non.

D. Utilisation 'feu de jardin'

Pour votre agrément, nous avons conçu votre barbecue TOLE K60 de manière à ce qu'il puisse également être utilisé comme feu d'agrément !

Pour profiter pleinement de cette fonction, nous vous recommandons, une fois le repas terminé, de faire repartir le feu (papiers, petit bois, bûches...) et prolongez la soirée en toute saison.

Nous attirons votre attention sur ce que les feux d'extérieur, tels les feux de jardin, peuvent être soumis à règlement communal.

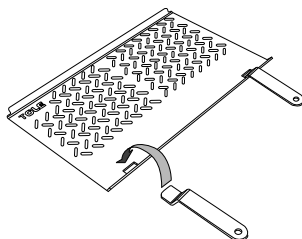
Renseignez-vous et consultez celui du lieu d'utilisation du barbecue avant d'allumer le feu.

E. Utilisation des accessoires : grilles de cuisson, poignées amovibles et range-bûches

1. Grille de cuisson et poignées amovibles

ATTENTION ! Les poignées amovibles des plaques de cuisson ont été conçues pour être enlevées durant la cuisson. Utilisez toujours des gants adaptés lors de la manipulation des poignées. Ne pas respecter cette consigne vous expose à des brûlures.

Toutes manipulations réalisées à proximité du foyer du barbecue doivent être effectuées avec des gants adaptés aux températures élevées et au feu.



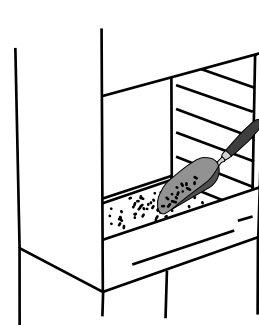
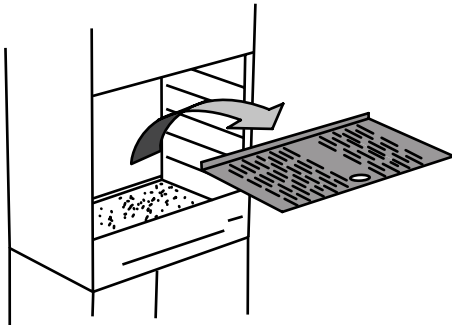
2. Range-bûches

Le range-bûches peut contenir des bûches d'une longueur de 33 cm maximum. Placez-les de manière à laisser visible le marquage comportant les informations de sécurité. Ne pas placer de bûches au-dessus de l'étiquette d'avertissement.

3. ENTRETIEN

Votre barbecue nécessite un entretien périodique. Les consignes d'entretien suivantes doivent être respectées. L'intégralité de la zone de cuisson du barbecue doit être nettoyée de façon périodique.

A. Entretien de la zone de cuisson



Après utilisation, le barbecue doit être vidé de ses cendres à l'aide d'une pelle adaptée.

Assurez-vous que le barbecue soit complètement refroidi.

Retirez la grille foyère avant de vider les cendres.

Lavez vos grilles à l'eau chaude et avec une brosse douce adaptée aux grilles de cuisson.

Il n'est toutefois pas nécessaire de laver les grilles de cuisson après chaque utilisation. Décollez simplement les résidus d'aliments à l'aide d'une brosse en laiton ou d'aluminium froissé, puis essuyez la grille avec du papier absorbant.

L'utilisation d'objets acérés pour le nettoyage de la grille de cuisson ou le retrait des cendres ainsi que l'utilisation de nettoyeurs abrasifs sur les grilles de cuisson ou sur le barbecue même provoquerait un endommagement de la finition.

B. Mesures de précautions spéciales pour les pièces en acier inoxydable

Pour éviter la formation de rouille sur les pièces inoxydables, évitez tout contact avec du chlore, du sel ou du fer.

4. CONDITIONS DE GARANTIE

Le barbecue TOLE K60 a été conçu et fabriqué avec le plus grand soin.

Si, malgré notre attention, votre barbecue devait présenter une défectuosité, la réglementation légale belge sur la garantie pour défauts de conformité s'applique.

L'acheteur final (utilisateur) bénéficie de cette garantie pour autant qu'il n'ait pas connaissance ou ne soit pas censé connaître le défaut de conformité au moment de l'achat et pour autant que celui-ci apparaisse dans un délai de deux ans à compter de la livraison. La date de la livraison est la date qui est mentionnée sur la facture de vente remise par TOLE à l'acheteur.

L'acheteur doit informer le vendeur de son intention de faire appel à la garantie légale, par écrit, au plus tard dans les deux mois à compter du jour où il a constaté le défaut.

La garantie ne couvre pas les défauts dus au transport et/ou au stockage incorrect du produit par ou chez le vendeur qui relèvent de la responsabilité exclusive de celui-ci.

Elle ne couvre pas les défauts dus à une erreur de montage ou une utilisation ultérieure non conforme au mode d'emploi, ni les défauts dus à une modification éventuelle du barbecue ou de ses composants.

Elle ne couvre pas les détériorations et les dommages dus à un défaut d'entretien ou à un entretien inapproprié, à des tremblements de terre ou à d'importants problèmes météorologiques, comme la grêle, les cyclones ou les tornades, ni toute décoloration provenant d'une exposition directe ou atmosphérique à des produits chimiques.