

MANUEL D'UTILISATION DES BARBECUE FUMOIR modèles 600, Q 700, Q 1000, Q 1250

AVERTISSEMENT

Lisez le mode d'emploi avant d'utiliser ce produit. Ce produit est destiné à l'utilisation extérieure seulement. C'est un produit utilisant le feu de bois.

Exigences de sécurité :

- Ne pas laisser ce produit sans surveillance.
- Les enfants ne doivent pas utiliser ce produit.
- Ce produit est destiné à l'utilisation extérieure seulement.
- Ce produit doit être utilisé pour son but destiné seulement.
- Ce produit devient chaud quand on l'utilise et peut brûler.
- Ne pas déplacer le produit quand il est en marche.
- Ne pas enlever d'accessoire du produit quand il est en marche.
- Ne pas garder de substances fortement inflammables près du produit quand il est en marche.
- N'utilisez pas le produit incomplet

Partie Cuisson :

- 2 grilles de cuisson en Acier inoxydable (2 tk)
- grille de Devant du four (1)
- Cheminées (2)
- Cheminée vissée avec des boulons (verrous) et rondelles (8)
- Thermomètre (1)
- réservoir D'eau (1)
- les bacs à graisse (2-3)- les modèles Q 600 et Q 700 ont 2 réservoirs ; les modèles Q 1000 et Q 1250 ont 3 réservoirs
- peinture supportant la température de +600°C

Foyer :

- Bac à cendres et une grille en fonte

Matériel supplémentaire:

- Bac de charbon de bois

Le bac de charbon de bois ajoute une fonction grill en plus de la fonction de BBQ. Le plateau est placé au-dessus du bac à eau, les bacs à graisse sont enlevés lors de la cuisson.

Du charbon de bois ou des bûches de bois sont ajoutés dans le bac et le dispositif fonctionne comme grill au charbon de bois. Les cendres du grill tombent sur le bac à eau et doit être nettoyé avant la prochaine utilisation du BBQ.

COMMENT UTILISER VOTRE BBQ :

Ce produit est prémonté en usine – seuls les cheminées et le thermomètre doivent être installés et les boulons du four vissés.

Avant utilisation

1. Enlevez tous les matériaux d'emballage autour et à l'intérieur du four.
2. Installez les cheminées et le thermomètre.
3. Serrez les boulons.
4. Placez les plateaux et la grille de cendre à leurs emplacements.
5. Placez le four sur une surface ignifuge douce forte.
6. Placez un morceau de 1-2 kilogramme de viande assez grasses, tel que du lard, sur la grille de cuisson .
7. Ajoutez de l'eau dans le bac à eau.
8. Allumez un feu dans le foyer et maintenez le feu pendant 1-2 heures, maintenez à la température de +120°C
9. Maintenez les cheminées ouvertes, de sorte que les huiles techniques brûlent.
10. Assurez-vous que le bac à eau contient toujours de l'eau.
11. Après cette procédure, laisser le four refroidir.
12. La viande est non comestible après cette procédure (même pour des animaux familiers).

L'idée derrière la cuisson initiale est de brûler les huiles techniques hors du four et d'obtenir la couche protectrice de suie sur les murs de four. Cette procédure à haute température peut provoquer des écailles de peinture sur les murs de foyer. Il y a une peinture aérosol incluse dans le colis pour remédier au problème. La peinture écaillée doit d'abord être enlevée (par exemple avec une brosse) et puis repeinte avec l'aérosol. La peinture durcit de manière permanente après qu'elle ait été « brûlée » pour la première fois. La procédure de peinture n'est pas obligatoire, mais elle préserve au four son aspect esthétique.

Avant la cuisson :

1. Assurez-vous que les cheminées, thermomètre de four sont installés.
2. Assurez-vous que les boulons du four sont attachés.
3. Assurez-vous que les bacs à eau et à graisse sont installés et propres.
4. Employez le bois de chauffage adéquat.
5. On recommande d'employer le bois sec.
N'employez pas de produits d'allumage fluide.
6. Chauffez le four (100-120°C) avant de faire cuire la nourriture à l'intérieur.
7. Ajoutez l'eau dans le bac à eau, s'il y a lieu.

Pendant la cuisson :

1. Assurez-vous que la température est dans la norme (selon la nourriture en cuisson, la température ambiante a pu varier).
2. Assurez-vous qu'il y a assez d'eau dans le bac à eau (la viande a besoin d'eau, le poisson n'en a pas besoin).
3. La température peut également être commandée avec la circulation d'air à l'aide des ouvrants sur les cheminées, la porte de four ou bac à cendre. La température peut être abaissée en fermant les ouvertures des cheminées et augmentée en les ouvrant. Le changement de température peut prendre quelques minutes et n'est pas instantané. Dans de rares cas, si la température est trop forte, laisser un espace entre le four et son couvercle. Ajouter de l'eau dans le bac à eau, baisse également la température.
4. Assurez-vous que la fumée venant des cheminées est blanche.
5. Assurez-vous que le plastique, le papier, les mégots ou d'autres déchets n'ont pas été jetés dans le feu

Nettoyage :

Les bacs se lavent à l'eau et à la brosse. Ne pas utiliser de détergent.

GARANTIE :

1. Le produit et ses pièces ont une garantie de vingt-quatre mois à partir de la date d'achat. La garantie s'applique seulement en présentant le document original d'achat.
2. Cette garantie ne couvre pas des instructions sur la façon dont est utilisé le produit, l'entretien, le nettoyage, reconstituant son aspect de vente ou résolvant tous problèmes provoqués d'après le manuel d'instruction.
3. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale du produit, la rouille des pièces et toutes questions provoquées par cela, aussi bien que questions non-cruciales en ce qui concerne l'aspect du produit (éraflures, etc.).
4. Cette garantie ne couvre pas les problèmes de peinture sur le brûleur, cheminée et une partie plus inférieure du brûleur. À cet effet, le colis contient 1 peinture noire d'aérosol qui peut résister à +600°C.
5. Si vous avez des questions avec le produit ou ses pièces au cours de la période de garantie, entrer en contact avec le vendeur du produit.

problème	causes	solutions
Flux d'air dans le four est restreint	Tous les couvercles sont entièrement fermés, bac à cendre est plein.	Vérifiez le placement des amortisseurs. Videz le plateau de cendre.
Le four produit de la fumée et suie.	Bois humide, mauvais bois.	Employez le bois sec. Employez les espèces suivantes : aulne, arbres fruitiers, chêne.
Fumée Noire (foncée)	Mauvais bois de chauffage ou le four est froid.	Employez le bois sec. Attendez jusqu'à ce que le four atteigne la température plus élevée.
Peinture endommagée	La température est trop haute dans certains secteurs du four. Le four est peint avec une peinture résistant à la chaleur +400°C	Utiliser la peinture aérosol noir de +600°C incluse dans le colis. Lire les instructions sur la bouteille.
La nourriture est sèche.	La température est trop haute. L'eau s'est évaporée du bac d'eau.	Abaissez la température. Ajoutez l'eau au bac.
La nourriture a bouilli.	Trop d'humidité.	Ajoutez moins d'eau.
Pas assez de saveur fumée dans la nourriture.	trop d'humidité	Ajoutez moins d'eau.
la viande n'est pas brûlée, mais est toujours aussi dure.	La température est trop basse. Pas assez d'humidité	Augmentez la température à la fin de cuisson. Ajoutez l'eau dans le bac, s'il y a lieu