

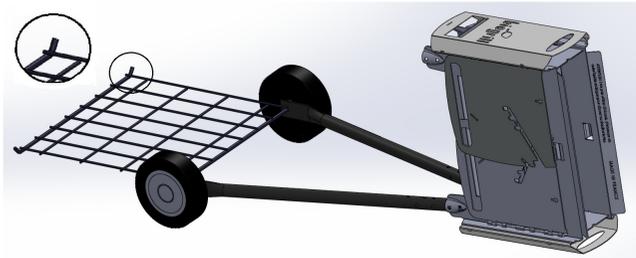
AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE

Sortir le barbecue BIOGRILL de l'emballage et l'ensemble des éléments.

1. Montage du chariot

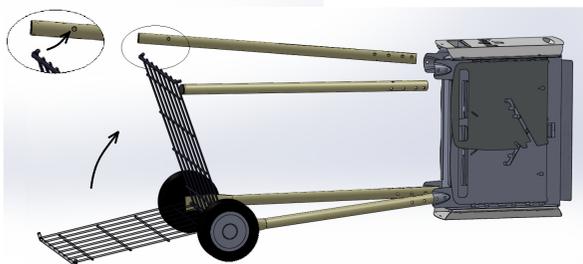
1.1 Poser le foyer sur **le côté opposé au passage du cendrier et de la grille foyère**, poser le chariot semi monté à côté du foyer (grille du chariot avec cornes vers le haut), insérer les tubes dans les 2 bossages du côté posé sur le sol et fixer avec 2 boulons à ailettes par pied, en serrant les ailettes du côté des tubes.

Cornes de la grille du chariot vers le haut



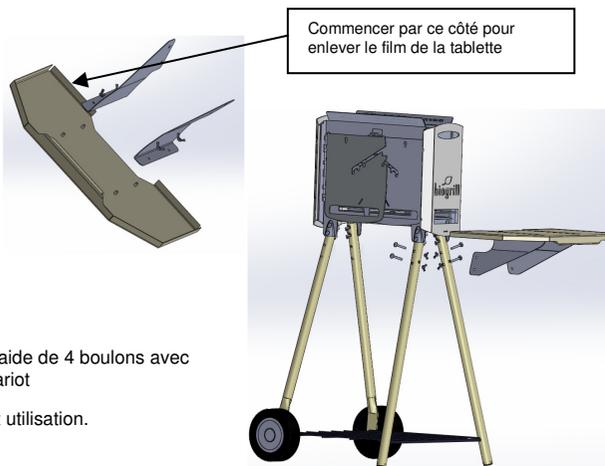
Protéger le côté posé sur le sol

1.2 Insérer une corne de la grille dans chaque pied droit et fixer l'autre extrémité de la poignée sur le deuxième pied droit.



1.4 Ramener les pieds droits montés vers les 2 bossages du côté passage du cendrier et de la grille foyère, les insérer dans les bossages et les fixer avec 2 boulons à ailettes par pieds.

Le chariot est monté



Commencer par ce côté pour enlever le film de la tablette

2. Installation de la tablette inox

2.1 Enlever le film de protection des supports avant utilisation par un petit côté plié, côté foyer.

2.2 fixer les 2 supports de tablette sur la tablette inox à l'aide de 4 écrous ailettes sur les vis serties.

2.3 fixer les 2 supports de tablette sur le chariot à l'aide de 4 boulons avec écrous à ailettes papillon sur les pieds avant du chariot

2.4 Enlever le film de protection de la tablette avant utilisation.

3. Installation et accessoires

3.1 Installer l'appareil sur un support horizontal stable, à l'extérieur des locaux.

Ne pas installer le BIOGRILL dans un courant d'air et de manière générale de trop l'exposer à un vent trop fort
Ne pas déplacer l'appareil une fois celui-ci allumé.

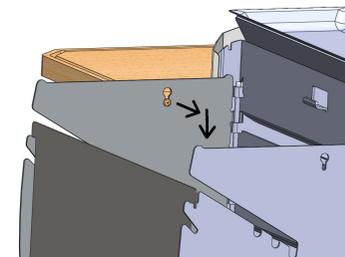
3.2 Remplir le foyer d'environ 6.5 l de charbon de bois par le dessus

Utiliser un charbon de bois bien sec et éviter de préférence les morceaux de gros calibre (qui ne s'écoulent pas bien dans le foyer pendant le remplissage et la combustion)

3.3 Accessoires

Tablette bois en option : Insérer les vis de la tablette dans les ouvertures des portes en inox et appuyer sur la tablette pour faire descendre les vis dans les fentes prévues à cet effet.

Tablette inox en option : suivre installation chapitre 2.



Lèche-frite : Ouvrir les 4 portes, mettre les deux lèche-frites de chaque côté et le 3^{ème} au-dessus du foyer si besoin, faisant office de « plancha »

Tôle pare vent : mettre les tôles pare vent de chaque côté du foyer pour protéger la zone de cuisson des courants d'air

Grilles de cuisson

Fixer 2 poignées sur la grille « support », sur l'axe où sont déjà fixés les 2 crochets

Régler l'écartement entre la grille « support » et la grille « couvercle » en fonction des aliments à cuire

4. Allumage du feu :

Sortir le cendrier de son logement et y déposer des allume-feux

Allumer ces allume-feux, et repousser le cendrier au fond de son logement

Au bout de quelques minutes, les premières braises sont prêtes et la cuisson peut commencer.

Sur un barbecue traditionnel, il faut attendre qu'une couche de cendre recouvre le combustible avant de commencer la cuisson.

Avec le BIOGRILL, vous pouvez commencer la cuisson dès les premières braises.

5. Cuisson au BIOGRILL à charbon

Il est recommandé de porter des gants de protection pour manipuler des éléments pouvant devenir chaud.

La vitesse de cuisson peut être modulée en fonction de la position des grilles de cuisson sur les portes supports grille.

Plus on approche la grille du foyer, plus la cuisson va se faire rapidement, les aliments cuits peuvent être maintenus au chaud en éloignant le plus possible la grille du foyer.

Il est possible d'installer de chaque côté du foyer 1 grille supplémentaire en option et de cuire simultanément avec 4 grilles.

En option, vous pouvez installer un tourne broche à pile, ou une plancha (prochainement).

Pour une Cuisson avec les grilles verticales : Prendre la grille « support » pour déposer les aliments à cuire. Refermer avec la grille « couvercle » en réglant la largeur suivant l'épaisseur des aliments à cuire et verrouiller les grilles avec les 2 crochets.

Contrôlez la cuisson en approchant plus ou moins les grilles du foyer, et les retourner pour cuire les deux côtés.

Positionner les tôles pare-vent si besoin entre les flancs inox pour protéger des rafales de vent.

Cuisson avec une grille horizontale : Utiliser la grille « support » seule, crochetez-la sur le crochet du foyer et posez le côté avec poignée sur les supports réalisés prévus à cet effet (au niveau de la fente prévue pour le tournebroche)

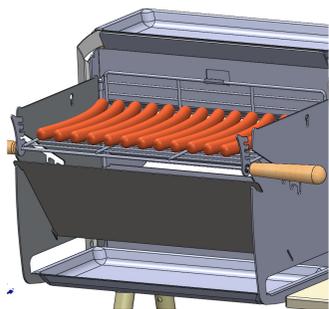
Positionnez la tôle pare-vent en biais de façon à ce qu'elle repose sur les semi-découps des portes.

Cuisson de légumes-fruites avec la plancha au dessus du foyer : poser la « plancha » sur le foyer, poser les légumes préparés et ajouter un peu d'eau pour éviter la carbonisation.

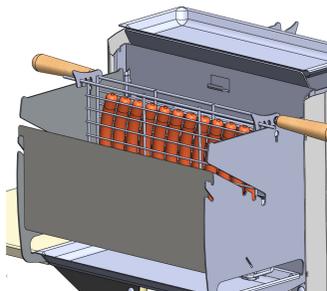
Attention ! Ne jamais démonter les poignées des grilles lors de la cuisson. Ne les démonter que pour le nettoyage.



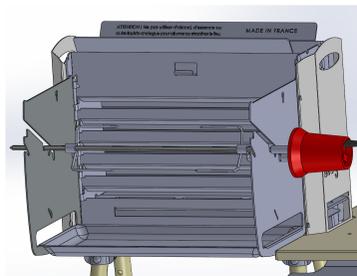
Positions grilles et tôles pare-vent



Grille horizontale – tôle pare-vent oblique



Grille verticale - tôle pare-vent verticale



Tourne broche avec 3 positions avec/sans tôle pare-vent

6. Nettoyage, entretien et stockage

Après l'utilisation, la presque totalité du charbon de bois sera brûlée.

Avant de vider le cendrier vérifier que les braises sont bien froides,

Retirer la grille foyère pour que le reste des cendres tombe dans le cendrier, et le remettre en place.

Ne jamais modifier l'appareil : toute modification peut se révéler dangereuse.

Afin de maintenir votre appareil en parfait état de fonctionnement, il est recommandé de le nettoyer régulièrement.

Attendre que l'appareil ait refroidi avant le nettoyage et le rangement.

Nettoyez les parois du barbecue et les éléments amovibles (grilles de cuisson, lèchefrites, mini-plancha ...) avec une éponge humide ou au besoin une brosse humidifiée pour enlever les résidus tenaces.

Il est préférable de stocker l'appareil à l'abri des intempéries, dans un endroit sec et abrité.

Conserver le charbon à l'abri de l'humidité.

7. Accessoires en option

OMEDEC recommande d'utiliser les accessoires et pièces de rechange BIOGRILL sur www.biogrill.com

OMEDEC décline toute responsabilité en cas de dommage ou de mauvais fonctionnement survenant du fait de l'utilisation d'accessoires et/ou pièces de rechange de marque différente.

Problèmes d'utilisation :

Anomalies	Causes / remèdes	Anomalies	Causes / remèdes
Le feu ne s'allume pas	Le charbon est humide Il n'y a pas assez d'air pour permettre un bon allumage, enlever les tôles pare vent. Il n'y a pas assez d'allumes feux dans le cendrier	Après un certain temps de cuisson, la chaleur est devenue insuffisante	Le foyer est probablement vide, il faut recharger en charbon, avant l'extinction totale des braises
Il y a des flammes qui sortent au dessus du foyer et sur les côtés	Vous utilisez probablement du bois ou un charbon de mauvaise qualité	Cendres qui volent	Vous allumez le foyer avec du journal, les cendres qui en résultent sont très légères et s'envolent facilement

Notes :

Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème, veuillez contacter :

OMEDEC, ZI des grands bois, 25330 AMANCEY

Tél : 03.81.86.66.55 / Fax : 03.81.86.51.34

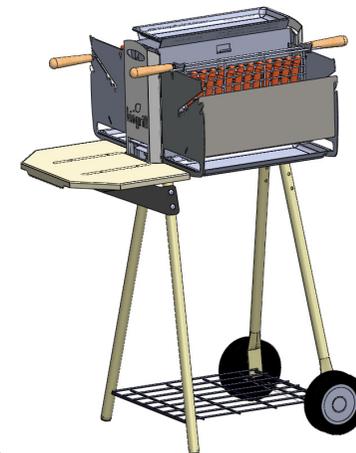
www.detente-outdoor.com

BARBECUE VERTICAL à CHARBON BIOGRILL

NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Vous trouverez dans cet emballage :

- 1 foyer BIOGRILL à charbon
- 2 grilles « support » avec système de fermeture
- 2 grilles « couvercle »
- 4 poignées bois pour grille de cuisson à monter sur la grille
- 2 tôles pare-vent
- 1 chariot pré-monté + 2 pieds droits
- 1 tablette/poignée inox + 2 supports tablette
- 1 boîte d'accessoires (2 lèchefrites + 1 « mini plancha »,
4 écrous à ailettes, 12 boulons à ailettes, 1 notice)



Ce barbecue, comme tous les appareils de cuisson, demande un minimum de précaution. Pour votre sécurité :

- « **Consulter la notice avant utilisation** »
- « **Ne jamais utiliser le barbecue par vent fort, ou dans un courant d'air** »
- « **Utiliser votre barbecue sur un sol horizontal** »
- « **ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes.**
Tenir éloignés les jeunes enfants et les animaux domestiques »
- « **il est conseillé de porter des gants de protection** »
- « **A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux** »
- « **Ne pas déplacer votre barbecue en cours d'utilisation** »
- « **Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables** »
- « **Les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur** »
- « **ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu** »