



By  **LINCAR**[®]
INNOVAZIONE DEL CALORE

Barbecue à pellets



Livret d'utilisation et d'entretien

Code: 90003460 V2

Notes:

CHER CLIENT,

En vous remerciant de votre achat, nous vous rappelons de lire ce mode d'emploi. Lisez attentivement le contenu de ce livret, car il fournit d'importantes indications et des instructions concernant l'installation, l'utilisation, l'entretien, la sécurité du produit et, enfin et surtout, les conditions de garantie.

Le manquement à l'une de ces consignes sera considéré comme une "UTILISATION DEFECTUEUSE" de l'appareil et entraînera par conséquent, l'annulation de la Garantie.

Sommaire

1. Installation

1.1 - Exigences et Normes	3
1.2 - Opérations préliminaires	3
1.3 - Positionnement de l'appareil	3
1.4 - Données techniques	4

2. Utilisation

2.1 - Informations importantes	5
2.2 - Combustible	6
2.3 - Mise en service	7

3. Entretien et nettoyage

3.1 - Nettoyage par l'utilisateur	10
3.2 - Entretien exceptionnel	11
3.3 - Accessoires	11
3.4 - Options supplémentaires	11

4. Conditions de garantie et demande d'intervention

12

1. Installation - Partie destinée à l'installateur

1.1 - Exigences et normes

- Veuillez lire attentivement le contenu de ce manuel, car il fournit des informations importantes sur le fonctionnement de l'appareil et des instructions concernant l'installation, le fonctionnement, l'entretien et surtout la sécurité du produit.
- Sur le lieu d'installation/de mise en place, toutes les lois, normes et directives en vigueur en matière de sécurité civile et/ou d'environnement doivent être respectées.
- Le fabricant décline toute responsabilité découlant d'une installation incorrecte, d'altération, l'utilisation incorrecte de l'appareil, l'entretien incorrect, le non-respect des informations de ce livret, d'un usage incorrect, entretien incorrect, non-respect des réglementations en vigueur et inexpérience d'utilisation.

1.2 - Opérations préliminaires

- Retirez soigneusement l'emballage.
- Si le matériel d'emballage n'est pas stocké, il doit être recyclé en le mettant dans dans les conteneurs appropriés ou apportez-le au site approprié de votre municipalité.
- Avant l'installation, assurez-vous que l'appareil est intact. En cas de doute, ne l'utilisez pas et contactez le détaillant.

1.3 - Positionnement des appareils

- Le lieu d'installation de l'appareil doit fournir :
 - Un plancher ou une surface d'appui d'une capacité de charge adéquate, supérieure à la capacité de charge de l'appareil.
 - Un sol ou une surface ayant une capacité de charge suffisante pour le poids de l'appareil. Si la construction existante ne répond pas à cette exigence, des mesures appropriées doivent être prises (par exemple, une plaque de répartition des charges).
 - Une surface adaptée au rayonnement de la chaleur pour protéger contre les risques d'incendie.
 - Une distance minimale des matériaux inflammables adjacents (voir Distances de sécurité).
 - L'appareil a été conçu et testé exclusivement pour une utilisation à l'air libre.
 - L'appareil n'est pas conçu pour une installation dans un espace clos et/ou habitable tel qu'une maison, une tente, caravanes, camping-cars, bateaux.

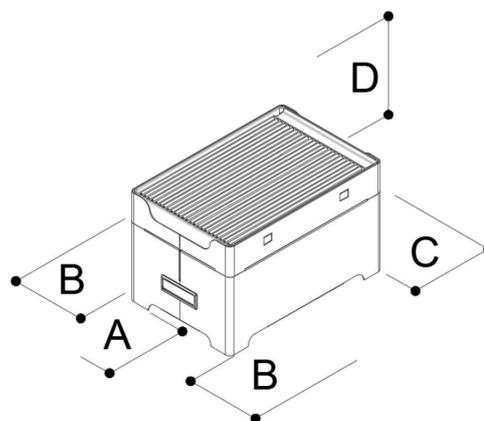
ATTENTION !!! - UTILISER LE BARBECUE UNIQUEMENT DANS DES ENDROITS OUVERTS ET BIEN VENTILÉS

PROTECTION DES SURFACES

- L'appareil doit reposer sur une surface non inflammable.
- La base du support doit être résistante aux hautes températures et réfractaire à la chaleur.
- Ne placez pas le barbecue sur une surface en bois ou peinte qui n'a pas de revêtement résistant à la chaleur.

DISTANCES DE SÉCURITÉ

- Voici les distances de sécurité à respecter entre l'appareil et les matériaux qui l'entoure, comme décrit sur ce schéma:
 A > 500 mm
 B > 500 mm
 C > 500 mm
 D > 2000 mm.



1.4 - Données techniques

Description		Mon BBQ
Longueur	mm	410
Profondeur	mm	265
Hauteur	mm	250
Temps d'allumage*	minutes	15
Temps de combustion*	minutes	80
Capacité de chargement maximale du combustible	kg	0.700
Combustible à utiliser		Granulés de bois Ø6 mm / certifié UNI EN ISO 17225-2 A1
Dimension de la plaque de cuisson	mm	262x402
Plaque de cuisson striée	Matériau	Fonte épaisse émaillée pour usage alimentaire
Brûleur	Matériau	Acier INOX 304
Poids net de l'appareil	kg	12
Poids brut de l'appareil	kg	13.7

*Cette valeur temporelle dépend du type de combustible utilisé et des conditions météorologiques.

2. Utilisation - Partie destinée à l'utilisateur

2.1 - Informations importantes

- Veuillez lire attentivement le contenu de cette section, car elle fournit des informations importantes sur l'utilisation de l'équipement et des instructions concernant l'utilisation, l'entretien et surtout la sécurité du produit.
- Ce manuel doit être lu et étudié dans son intégralité. Le non-respect de ces consignes sera considéré comme une utilisation inappropriée de l'appareil et ne fera donc pas partie de la garantie.
- Conservez ce manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir l'utiliser en cas de besoin. Le manuel fait partie intégrante de l'appareil et doit donc accompagner l'appareil et doit suivre l'appareil lorsqu'il change de propriétaire.
- L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage pour lequel il a été explicitement conçu.
- Les autres utilisations sont inconformes et donc dangereuses.
- L'appareil ne doit pas être utilisé comme un incinérateur.
- Le fonctionnement de l'appareil génère des températures très élevées sur certaines surfaces, tant externes qu'internes, avec lesquels l'utilisateur peut facilement entrer en contact, il faut donc faire preuve de la plus grande prudence.
- Avertissement : tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles et physiques réduites, ou le manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- L'ensemble de l'appareil doit être considéré comme une zone active d'échange de chaleur, avec des surfaces chaudes. Par conséquent, des précautions doivent être prises pour éviter tout contact direct avec l'appareil, en particulier avec les enfants, les personnes handicapées, etc.
- Il est interdit de placer des objets non résistants à la chaleur sur le barbecue ou dans le rayon de sécurité minimum prescrit.
- On considère que l'appareil fonctionne correctement lorsque la grille de cuisson striée ou lisse est installée.
- Si la grille est cassée et/ou fissurée ou en cas de dysfonctionnement, l'appareil ne doit pas être utilisé tant que le dysfonctionnement n'a pas été éliminé.
- Toute réparation ou remplacement de composants usés doit être effectué par un centre d'assistance qualifié ou par du personnel qualifié. N'utilisez que des pièces de rechange originales.

- Toute modification/altération non autorisée de l'appareil est interdite.
- N'obstruez pas les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.
- Il faut respecter les distances de sécurité par rapport aux matériaux inflammables et toutes les prescriptions du chapitre sur l'installation.
- L'étiquette technique indique les données et les performances de l'appareil. L'altération, le retrait ou l'absence de l'étiquette technique rend difficile toute opération d'entretien, en raison du manque d'identification de l'appareil. En cas de dommage, demandez un duplicata au centre de service.
- L'appareil a été conçu et testé exclusivement pour une utilisation en extérieur..
- N'utilisez pas le barbecue dans un espace clos et/ou habitable, par exemple une maison, une tente, une caravane, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.



ATTENTION !!! - UTILISER LE BARBECUE UNIQUEMENT DANS DES ENDROITS OUVERTS ET BIEN VENTILÉS.

2.2 - Combustible

- Le combustible à utiliser est le granulé de bois et doit être conforme à la norme UNI EN ISO17225-2 A1
- L'utilisation d'autres combustibles n'est pas autorisée.
- Demandez à votre revendeur du carburant certifié UNI EN ISO 17225-2 A1.

INFORMATIONS SUR LES GRANULÉS

- Les granulés sont fabriqués à partir de bois provenant de scieries, d'usines de rabotage et de fragments de bois provenant d'entreprises forestières. Ces "matières premières" sont broyées, séchées et pressées ensemble sans l'aide d'aucun agent liant pour former le "combustible" en granulés.

LE STOCKAGE DES PELLETS

- Afin de garantir une combustion parfaite, il est nécessaire de stocker le combustible dans un endroit sec et protégé de la saleté.
- Comme les caractéristiques et la qualité des pellets ont une influence considérable sur l'autonomie, les performances et le bon fonctionnement du barbecue, il est conseillé de les stocker dans un endroit sec.

- Ainsi, il est conseillé de:
 - ÉVITEZ d'utiliser des granulés de mauvaise qualité ou des granulés qui contiennent de la sciure, des résines ou de l'eau dispersée, des substances chimiques, des additifs ou des colles.
 - ÉVITEZ d'utiliser des granulés humides.
 - Le choix de granulés inadaptés provoque :
 - L'encrassement du brasero
 - Une augmentation de la consommation de combustible,
 - Une diminution de l'efficacité,
 - Le mauvais fonctionnement du barbecue,
 - La présence d'humidité dans les granulés augmente le volume des capsules de granulés et les émiette, ce qui entraîne des dysfonctionnements du brûleur et une mauvaise combustion.
- L'UTILISATION DE PELLETS DE MAUVAISE QUALITÉ QUI NE RESPECTENT PAS LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT PEUT ENDOMMAGER LE BARBECUE ET COMPROMETTRE SES PERFORMANCES. LA GARANTIE PEUT ÊTRE ANNULÉE ET LE FABRICANT NON TENUE RESPONSABLE.

2.3 Démarrage de l'appareil

- L'appareil ne doit être mis en marche qu'une fois l'installation terminée.
- Un nouvel appareil nécessite que le séchage de la couche de finition soit achevé. Le durcissement complet de la peinture est obtenu après quelques étapes de chauffage/utilisation.
- Avant d'utiliser le barbecue, il est obligatoire de nettoyer et de désinfecter la plaque de cuisson.
- L'APPAREIL EST UN BARBECUE D'EXTÉRIEUR ÉQUIPÉ D'UNE PLAQUE DE CUISSON EN FONTE ÉMAILLÉE À USAGE ALIMENTAIRE, ALIMENTÉE PAR DES GRANULÉS DE BOIS.

REPLISSAGE DU BRÛLEUR AVEC LE COMBUSTIBLE

- Le fonctionnement de l'appareil exige que le combustible soit chargé manuellement.
- Le combustible doit être chargé lorsque l'appareil est froid.
- Avant de charger le combustible, vérifier que le brûleur a été vidé de tous les résidus de combustion (cendres et éventuels dépôts de pellets imbrûlés) et que le brûleur a été nettoyé.
- Vérifiez que tous les trous d'aération existants soient ouverts.
- Le combustible doit être chargé avant de mettre l'appareil en marche.
- Il est interdit de charger le carburant pendant le fonctionnement.

METHODES D'ALLUMAGE

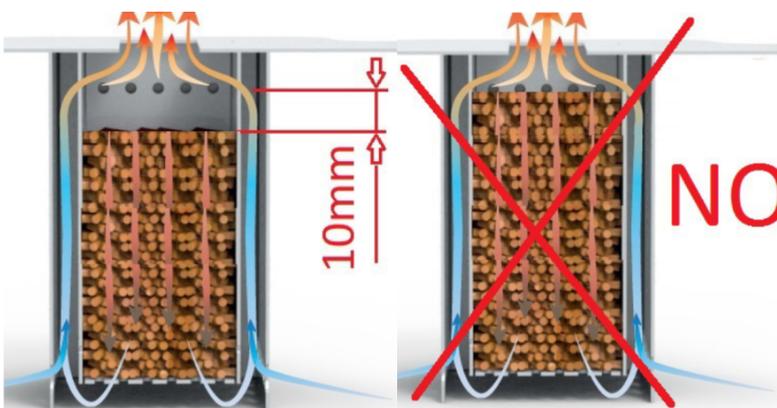
- AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou raviver la flamme !
- N'utilisez que des allumeurs conformes à la norme EN 1860-3.
- Pour le remplissage de carburant, respectez les quantités indiquées dans le tableau " Caractéristiques techniques ".

MANIPULATION

- Retirez la plaque de cuisson en fonte à l'aide des deux maniques en INOX fournies.



- Vérifiez la présence et le bon positionnement du conteneur des résidus de cuisson. A chaque mise en marche de l'appareil, il est conseillé de remplacer le contenu du récipient par un nouveau combustible. Si cela n'est pas possible, videz le contenu pour éviter que les résidus solides et liquides ne débordent du récipient.
- Remplissez le brûleur de combustible jusqu'à environ 10 mm des trous supérieurs.
- Vérifiez qu'aucun granulé ne s'échappe du brûleur ; si tel est le cas, le retirer de l'appareil.



- Placez un cube d'allumage (allumeur de feu écologique) sur le combustible



- Pour allumer les deux cubes allume-feu, utilisez de longues allumettes ou un briquet à long bec pour éviter les brûlures.
- Attendez que la flamme devienne uniforme (environ 10 minutes après l'allumage).
- Repositionnez la plaque de cuisson dans sur emplacement.
- Lorsque vous remplacez la plaque de cuisson, vérifiez que le trou d'évacuation est aligné avec le récipient à résidus.



PARTIE DESTINÉE À L'UTILISATEUR - AVERTISSEMENTS FONDAMENTAUX

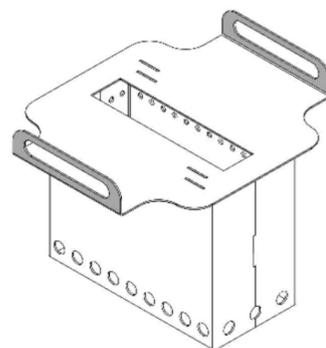
- Après utilisation, éteindre l'appareil et le laisser refroidir à température ambiante.
- Commencez le nettoyage de l'appareil qu'à partir du moment où il est totalement froid.

3.1 Nettoyage par l'utilisateur

- La fréquence de nettoyage et les intervalles d'entretien dépendent du type de combustible utilisé et de la qualité du nettoyage.
- Une teneur élevée en humidité, en cendres, en poussières ou en additifs chimiques dans le combustible peut augmenter considérablement le nombre d'opérations de nettoyage.
- Par conséquent, nous souhaitons souligner une fois de plus la nécessité d'utiliser comme combustible des granulés de bois de bonne qualité selon la norme EN ISO 17225-2 A1.

Nettoyage du brûleur:

- Afin d'obtenir le meilleur fonctionnement de l'appareil, il est nécessaire, à CHAQUE fois que l'appareil est utilisé, de nettoyer l'appareil et le brûleur.
- Soulevez la plaque de cuisson à l'aide des maniques en INOX.
- Afin d'obtenir le meilleur fonctionnement de l'appareil, il est nécessaire, à CHAQUE fois que l'appareil est utilisé, de nettoyer l'appareil et le brûleur.
- Soulevez la plaque de cuisson à l'aide des maniques spéciales.
- Retirez le brûleur, videz-le de tout résidu de combustion (faites attention à tout résidu de combustion possiblement encore chaud).
- Nettoyez les trous situés sur le fond du panier, remettez-le dans son siège.
- Nettoyez et éliminez tout résidu à l'intérieur de l'appareil.
- Videz/remplacez le conteneur de résidus de cuisson et placez-le à l'emplacement suivant
- Remplacez la plaque de cuisson dans sa boîte de conditionnement.



Plaque de cuisson :

- Éliminez les résidus de suie à l'aide d'une brosse à dents.
- Puis nettoyez la zone de cuisson avec un détergent doux pour vaisselle ordinaire.
- **IL EST INTERDIT D'UTILISER TOUT PRODUIT ABRASIF. NE CONVIENT PAS POUR LAVAGE AU LAVE VAISSELLE!**
- Pour les parties peintes: Utilisez un chiffon de tissu doux et légèrement savonné avec des produits neutres puis l'essuyer avec un chiffon humide



3.2 Entretien exceptionnel

- Au cas où la grille est cassée et/ou fissurée, ainsi qu'en cas de dysfonctionnement, l'appareil ne doit pas être mis en service tant que l'anomalie n'a pas été éliminée.
- Toute réparation ou remplacement de composants usés doit être effectué par un centre de service qualifié ou par du personnel qualifié. N'utilisez que des pièces de rechange originales.
- Monbbq.be a créé un réseau de centres d'assistance technique (CAT) auxquels vous pouvez vous référer.

3.3 Accessoires

- Les outils d'entretien suivants sont fournis avec l'appareil tels que les maniques pour soulever la plaque de cuisson.

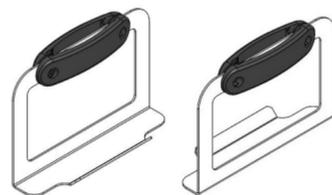
3.4 Options supplémentaires

Les éléments suivants ne sont pas fournis avec l'appareil mais doivent être commandés ultérieurement moyennant des frais :

- Plaque de cuisson lisse
- Table pliante
- Sac de transport

Kit de premier achat: Avec l'appareil, le fabricant fournit le matériel nécessaire à la première utilisation de l'appareil.

- 1 sac de granulés de 0,7 kg UNI EN ISO 17225-2 A1
- 1 cube allume-feu écologique
- 1 Conteneur pour les résidus de combustion



MonBBq recommande l'utilisation du produit suivant d'une coupelle en aluminium Ø80mm Hauteur 40mm sous la plaque de cuisson afin de recueillir les graisses.



4. CONDITIONS DE GARANTIE et DEMANDE DE SERVICE

- La période de garantie de l'appareil est de deux ans, conformément à la directive européenne 1999/44/CE sur la vente des biens de consommation. La période est comptée à partir de la date figurant sur le reçu ou la facture d'achat ou tout autre document fiscal prouvant que le produit a été acheté à une certaine date.
- La garantie couvre l'ensemble de la Belgique.
- La garantie couvre tous les composants (à l'exception du verre et des consommables normaux) dont l'appareil est composé, et comprend également tous les frais de remplacement des composants trouvés défectueux.
- La garantie est valable si : l'acheteur est en possession du reçu d'achat ou de tout autre document fiscal prouvant l'achat avec une certaine date ; ce document est une condition obligatoire pour obtenir la garantie et doit être présenté au technicien avant l'intervention, sinon la garantie ne prendra pas lieu.
- La garantie est valable si :
 - L'acheteur respecte les conditions de paiement convenues au moment de l'achat et n'est pas en défaut pour quelque raison que ce soit.
 - Il est prouvé que l'anomalie est due à un défaut de fabrication et non pas à une mauvaise utilisation, un mauvais traitement, un manque d'entretien ou un entretien insuffisant de l'appareil.
- La garantie est annulée si :
 - Des facteurs environnementaux anormaux sont présents sur le lieu d'utilisation de l'appareil et/ou si des dommages sont causés par l'utilisation de l'appareil.
 - Des facteurs environnementaux anormaux et/ou des dommages causés par des agents atmosphériques, climatiques, chimiques ou électrochimiques, agents électrochimiques.
 - Il y a des dysfonctionnements générés par une mauvaise installation, altération de l'appareil, utilisation inappropriée, inexpérience d'utilisation.
 - Il y a des dysfonctionnements causés par l'utilisation de combustibles non conformes, tels que : pellets, etc.
 - Il y a des dysfonctionnements générés par l'utilisation de combustibles non conformes, tels que : pellets à forte humidité, combustibles autres que ceux indiqués dans le livret ou utilisation de matériaux autres que des pellets de bois certifiés.
- La garantie ne couvre pas le nettoyage de l'appareil ni les travaux d'entretien ordinaires.
- Les consommables/composants suivants ne sont pas couverts par la garantie : joints, verre céramique ou trempé, garnitures, joints d'étanchéité, joints, revêtements, grilles et plaques en fonte, paniers de brûleurs, matériaux réfractaires (par exemple, la vermiculite), détails peints, chromés ou dorés, éléments en majolique, poignées, câbles, braseros et leurs composants.
- Les variations de couleur, les fissures et les légères différences dimensionnelles des pièces en céramique ne constituent pas un motif de réclamation, car elles sont naturelles.
- La garantie ne couvre pas : les défaillances accidentelles causées par des chutes ou des dommages dus au transport qui ne nous sont pas imputables. Vérifiez l'intégrité de l'appareil avant de l'installer.

- Mon Bbq décline toute responsabilité pour tout dommage qui pourrait, directement ou indirectement les personnes, les choses et les animaux en raison du non-respect de toutes les prescriptions indiquées dans ce manuel, d'une mauvaise indiquée dans ce livret, une installation incorrecte, une manipulation de l'appareil, une utilisation inappropriée, un mauvais entretien, une utilisation inexperte, non-respect des lois, directives et règlements en vigueur.
- Mon Bbq se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques et les données des équipements présentés dans cette publication.
- Certains éléments et accessoires illustrés dans ce manuel ne sont pas standard, leur coût est donc à prévoir.

Notes:



Pour plus d'information, une vidéo dans laquelle est expliquée l'utilisation de l'appareil est disponible sur notre site internet

www.monbbq.be

