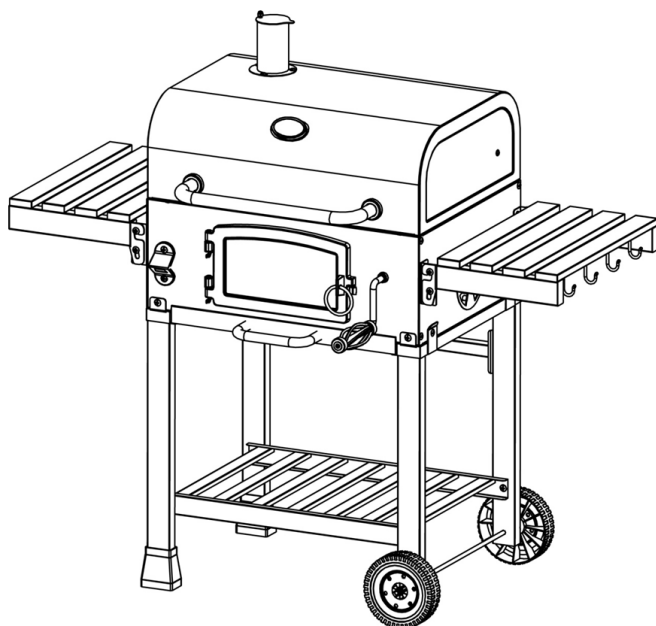




Manuel de montage et d'utilisation

HERO XL



93537

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité	Page 3-5
Allumage du charbon de bois	Page 6
Rodage	Page 6-7
Entretien et maintenance	Page 7
Liste des pièces	Page 9-10
Montage	Page 10-22
Coordonnées	Page 23

Inscrivez ici pour la traçabilité le numéro de lot de votre article.
Vous le trouverez sur la face avant du carton du produit, dans le coin supérieur droit
(ex. : Batch: 01-indoor1-2024).

Numero de lot carton 1
Numero de lot carton 2

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

ATTENTION !



CE PRODUIT DOIT ÊTRE UTILISÉ EXCLUSIVEMENT À L'USAGE PRÉVU. TOUT DÉTOURNEMENT PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES ET DES DOMMAGES.
PRODUIT DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE PRIVÉ.



LIRE LE MANUEL D'UTILISATION AVANT LE MONTAGE ET LA MISE EN SERVICE !
UTILISEZ LE BRASÉRO AVEC PRÉCAUTION !
LE NON-RESPECT DES CONSIGNES ET AVERTISSEMENTS DE CE MANUEL PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.
GARDER CE MANUEL À PORTÉE POUR CONSULTATION FUTURE.



UNE MODIFICATION, UNE MAUVAISE UTILISATION OU DES CHANGEMENTS STRUCTURELS
DU BARBECUE ENTRAÎNENT L'ANNULATION DE LA GARANTIE LÉGALE.



LE BARBECUE DOIT ÊTRE RODÉ AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION (VOIR P. 6) !



ATTENTION !

Risque de monoxyde de carbone.
N'utilisez PAS dans des espaces clos ou confinés.
Ne PAS allumer, laisser couvrir ou refroidir
dans des espaces clos ou confinés.



N'utilisez pas le braséro dans des espaces clos ou habitables, tels que des maisons, des tentes, des caravanes, des camping-cars ou des bateaux, en raison du risque d'intoxication au monoxyde de carbone et de risque d'incendie aigu.

SYMBOLES DE DANGER ET PICTOGRAMMES D'OBLIGATION

DANGER / RISQUE ÉLEVÉ ! LE NON-RESPECT DE CET AVERTISSEMENT PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS AINSI QUE DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES.



Risque d'incendie



Avertissement concernant les surfaces chaudes



Avertissement concernant les substances inflammables



Portez des gants de protection



Avertissement concernant les surfaces chaudes ! Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, motrices ou mentales réduites. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Toute personne utilisant le grill doit être formée aux consignes d'utilisation. Le corps du grill et tous ses composants deviennent extrêmement chauds pendant le fonctionnement, ce qui présente un risque élevé de brûlures en cas de contact !



Toute modification de l'article constitue un risque pour la sécurité et est donc interdite. Cela entraîne également l'annulation de la garantie.



Portez toujours des gants de grill ou de cuisine pour éviter les brûlures lors de l'utilisation du grill. Le grill et ses accessoires peuvent présenter des bords tranchants. Soyez prudent afin d'éviter tout accident ou blessure pendant le montage et l'utilisation. Kanten. Seien Sie umsichtig um Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und des Betriebes zu vermeiden.

LE GRILL EST UNIQUEMENT CONÇU POUR UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR.

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Respectez impérativement les consignes de sécurité suivantes pour une utilisation sûre du barbecue :

- Le barbecue est exclusivement destiné à chauffer, griller et dorer des aliments en extérieur.
- Utilisez des ustensiles différents pour la viande crue et la viande cuite, ou lavez vos ustensiles soigneusement entre les utilisations.
- Vérifiez si la viande, et en particulier la volaille, est bien cuite en la perçant avec une fourchette ou une brochette. Le jus doit être clair.
- N'utilisez pas d'aliments secs comme des petits pains ou du pain.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation inappropriée.
- Aucun autre combustible que les gaz spécifiés ne doit être utilisé.
- **Pendant la cuisson, la graisse accumulée dans le bac de récupération de graisse peut s'enflammer. Si cela se produit, éteignez le barbecue, coupez l'alimentation en gaz et utilisez un extincteur approprié.**

- N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu de graisse.
- Nous vous recommandons de garder un extincteur à portée de main. Consultez un spécialiste pour déterminer la taille appropriée de l'extincteur.
- Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- **DANGER !** Ne laissez jamais les enfants jouer avec des emballages plastiques, des cordes ou de petites pièces – risque d'étouffement aigu ! **Attention : les petites pièces pouvant être avalées sont potentiellement mortelles !**

EMPLACEMENT

- Vérifiez les réglementations locales avant d'utiliser le barbecue.
- Le barbecue est exclusivement destiné à griller et cuire des aliments en extérieur.
- Utilisez-le uniquement dans des endroits bien ventilés.
- L'utilisation du barbecue dans des espaces fermés est dangereuse et interdite. Un risque aigu d'incendie existe en intérieur.
- Ce barbecue n'est pas adapté à une utilisation sur un bateau, un camping-car ou une caravane.
- Protégez l'appareil contre les intempéries et l'humidité extérieure.
- Ne stockez aucun objet inflammable à proximité du barbecue.
- Maintenez toujours une distance d'au moins 95 cm entre le barbecue et des matériaux inflammables.
- N'utilisez pas le barbecue sous des surfaces ou toits inflammables. L'espace au-dessus doit être complètement dégagé.
- Placez le barbecue sur une surface stable et résistante à la chaleur, afin qu'il ne vacille pas ou ne bascule pas.
- Installez le barbecue dans un endroit où ni les enfants ni les animaux ne peuvent entrer en contact avec lui.

SURFACES

- **Attention :** Certaines parties peuvent devenir très chaudes. Ne touchez JAMAIS le barbecue à mains nues pendant son utilisation. Ne déplacez JAMAIS le barbecue lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Protégez vos mains avec des maniques ou des gants résistants à la chaleur lorsque vous retirez les grilles de cuisson ou le bac de récupération de graisse.
- Portez des vêtements adaptés pour votre sécurité (chaussures fermées, manches longues et pantalons ; évitez les vêtements amples, manches larges ou écharpes).
- La graisse est inflammable ! Retirez l'excès de graisse du bac de récupération après chaque utilisation. Laissez le barbecue refroidir avant de le nettoyer.
- La surface en acier inoxydable du barbecue peut se décolorer sous l'effet des températures élevées.

TRANSPORT

- Ne déplacez PAS le barbecue pendant son utilisation. Il y a un risque de brûlures, et des parties chaudes peuvent tomber et causer des dégâts.
- Laissez toujours le barbecue et toutes ses pièces refroidir avant de le déplacer.
- Ne déplacez jamais le barbecue lorsqu'il est en cours d'utilisation.

ALLUMAGE DU CHARBON DE BOIS

AVERTISSEMENT ! N'utilisez en aucun cas de l'essence ou de l'alcool à brûler. Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN1860-3 !

ATTENTION ! La quantité de charbon dans le compartiment à charbon ne doit PAS dépasser **1,36 kg**.

- Placez trois à quatre allume-feu au centre de la grille à charbon et allumez-les avec une longue allumette.
- Disposez du charbon de bois autour de chaque allume-feu enflammé. Si nécessaire, ajoutez davantage de charbon de bois, de préférence en formant une pyramide.
- Une fois que le charbon brûle uniformément, répartissez-le de manière homogène. Lorsque des cendres grises (pendant la journée) ou des braises rouges (pendant la nuit) apparaissent, vous pouvez commencer à griller.
- Assurez-vous que la grille de cuisson et la grille de maintien au chaud sont correctement fixées dans leurs supports.
- Lorsque le charbon est incandescent, qu'une couche de cendres grises le recouvre et que les flammes sont éteintes, répartissez-le uniformément dans le foyer.
- Il peut être nécessaire d'ajouter un peu de charbon en petites quantités sur le dessus pour prolonger le temps de cuisson.
- En appliquant une fine couche d'huile (adaptée à la cuisson) sur les surfaces de cuisson, vous pouvez éviter que les aliments n'adhèrent.
- **Utilisez des gants résistants à la chaleur pour manipuler les valves d'entrée d'air.**

RODAGE

IMPORTANT : Le rodage est une mesure de protection des surfaces résistantes à la chaleur et DOIT ÊTRE EFFECTUÉ AVANT la première utilisation !

- **Préparation du fumoir.** Après l'assemblage, débarrassez le fumoir de tous les résidus d'emballage. Nettoyez soigneusement toute saleté accumulée lors de la fabrication et du transport, à l'intérieur et à l'extérieur du fumoir. Utilisez simplement de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez ensuite le fumoir à l'eau claire et séchez-le soigneusement. Ensuite, appliquez une couche généreuse d'huile ou de graisse résistante à la chaleur, comme de l'huile de tournesol ou de la graisse de palme, sur l'extérieur et l'intérieur de la chambre de cuisson.

Attention : Les grilles de combustion ne doivent pas être graissées, car la graisse pourrait s'enflammer en raison des flammes nues.

Avec le temps, en raison des intempéries, de l'âge ou d'une chaleur excessive, la peinture peut s'écailler. Ce phénomène est inévitable à long terme. Pour y remédier, nettoyez les zones touchées avec une brosse métallique et repeignez-les avec une peinture résistante à la chaleur (pour échappements ou poêles). Appliquez une fine couche d'huile alimentaire.

re résistante à la chaleur avant le prochain chauffage. Cette couche brûlera légèrement, donnant au métal une belle couleur sombre tout en le protégeant contre la rouille. Ce processus est appelé brunissage.

- **Pour roder le fumoir**, il est chauffé à environ 180 °C. Pour cela, on utilise du bois dur sec ou du charbon de bois, ou encore des briquettes de charbon de bois. Afin de produire suffisamment de fumée lors de l'utilisation de charbon ou de briquettes, il est nécessaire de déposer régulièrement de petites bûches de bois dur, appelées « Wood-Chunks », dans les braises. Les Wood-Chunks sont de petits morceaux de bois mesurant jusqu'à 12 cm de longueur et 7 cm de diamètre. Le fumoir doit être maintenu à une température de 180 °C pendant environ 2 heures. La température peut être ajustée en réglant les valves d'aération et la trappe de la cheminée. La chambre de combustion ne doit pas être complètement fermée. Pour cela, placez une petite bûche de bois dur entre le couvercle et la boîte. Grâce à la fumée et à la graisse, une couche protectrice appelée « patine » se forme. Avec le temps, cette patine devient de plus en plus épaisse. Elle protège non seulement le fumoir contre les influences environnementales, mais elle le scelle également et contribue, avec la fumée, à l'arôme unique des aliments cuits dans le fumoir.
- **Une fois le fumoir rodé**, vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour griller. Ensuite, laissez le fumoir refroidir et retirez l'excès de graisse ainsi que toutes les cendres. Le fumoir ne doit désormais plus jamais entrer en contact avec des produits de nettoyage, car ils détruiraient la patine. Si cela se produit, le fumoir devra être rodé à nouveau. Les cendres doivent toujours être retirées une fois refroidies, car elles absorbent l'humidité de l'air et agissent comme un acide, ce qui attaque la surface.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

- Pour faciliter le nettoyage du barbecue, tapissez la chambre de combustion avec du papier aluminium avant utilisation. La face brillante doit être orientée vers le haut. N'oubliez pas de laisser libres les trous d'aération et de ventilation. Cela prolongera la durée de vie de votre barbecue.
- Il n'est pas recommandé de remplir complètement la chambre de combustion avec du charbon, car cela pourrait rendre le barbecue trop chaud pour l'utilisation. Une règle générale est qu'un sac de charbon de 3 kg suffit pour au moins deux utilisations sur un barbecue de 43 cm (17") de diamètre.
- Si les flammes s'approchent trop de la graisse qui goutte des aliments, contrôlez leur hauteur avec de l'eau pulvérisée à l'aide d'une bouteille spray.
- Ne versez jamais d'eau froide directement sur le charbon pour l'éteindre, car cela pourrait endommager votre barbecue. Utilisez plutôt du sable, des cendres anciennes ou de l'eau pulvérisée.
- Videz le charbon ou les cendres du barbecue uniquement lorsqu'ils sont complètement refroidis.
- Pour nettoyer le barbecue, plongez immédiatement après utilisation les grilles de cuisson et tous les ustensiles dans de l'eau chaude savonneuse. Séchez-les soigneusement et rangez-les dans un endroit sec. Ne laissez jamais votre fumoir ou barbecue à l'extérieur sans couverture.

LISTE DES PIÈCES



Vérifiez D'ABORD l'intégralité de toutes les pièces en vous référant à cette liste des pièces.

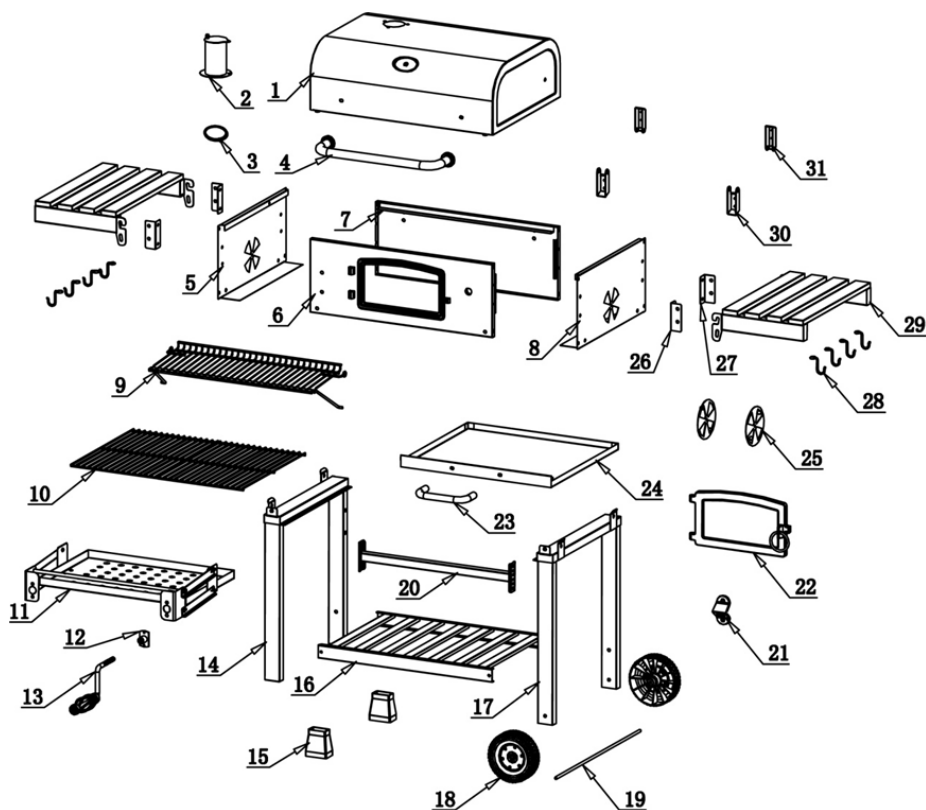
Veuillez contacter notre service client si des pièces sont manquantes ou endommagées.

Ne commencez pas le montage ou l'utilisation du barbecue tant que le problème n'est pas résolu.

Conservez l'emballage !

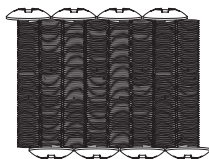
Numéro de téléphone : +49 2203 94 79

E-Mail: service@taino-grill.de



1	Couvercle	1x	17	Jambe avant droite	1x
2	Cheminée	1x	18	Roue	2x
3	Thermomètre	1x	19	Axe de roue	1x
4	Poignée (couvercle)	1x	20	Support transversal (pour les jambes)	1x
5	Chambre de combustion (paroi gauche)	1x	21	Décapsuleur	1x
6	Chambre de combustion (paroi avant)	1x	22	Porte à charbon	1x
7	Chambre de combustion (paroi arrière)	1x	23	Poignée (bac à cendres)	1x
8	Chambre de combustion (paroi droite)	1x	24	Bac à cendres	1x
9	Grille de maintien au chaud	1x	25	Ventilation	2x
10	Grille de cuisson	2x	26	Support avant pour table latérale	2x
11	Grille à charbon réglable	1x	27	Support arrière pour table latérale	2x
12	Accessoire pour manivelle	1x	28	Crochet	8x
13	Manivelle/Poignée rotative	1x	29	Table latérale	2x
14	Jambe avant gauche	1x	30	Charnière inférieure	2x
15	Capuchon de pied	2x	31	Charnière supérieure	2x
16	Châssis de sol	1x			

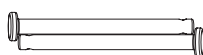
E2 M6x35 BOLT 8PCS



E5 M6 NUT 5PCS



E7 HINGE BOLT 2PCS



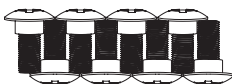
E6 M8 WASHER 2PCS



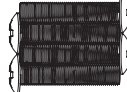
E4 M8 NUT 2PCS



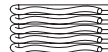
E9 M6 SHOULD BOLT 8PCS



E3 M6x30 BOLT 4PCS



E8 R PIN 5PCS

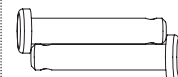


E1 M6x15 BOLT 53PCS



KS14023

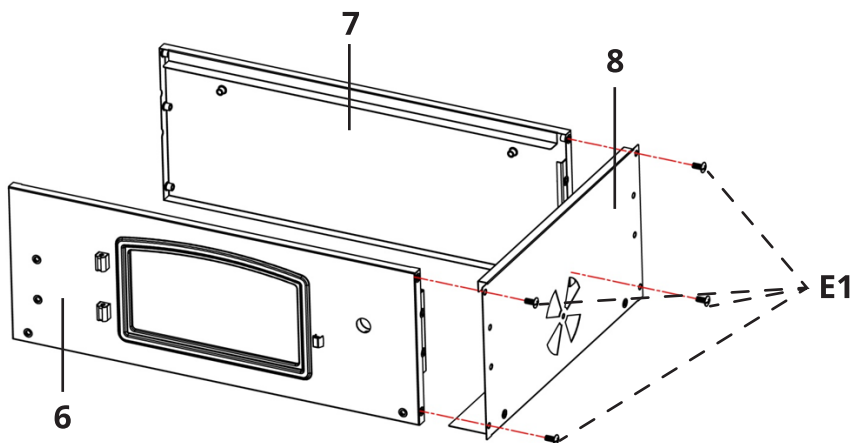
E10 LID PIN 2PCS



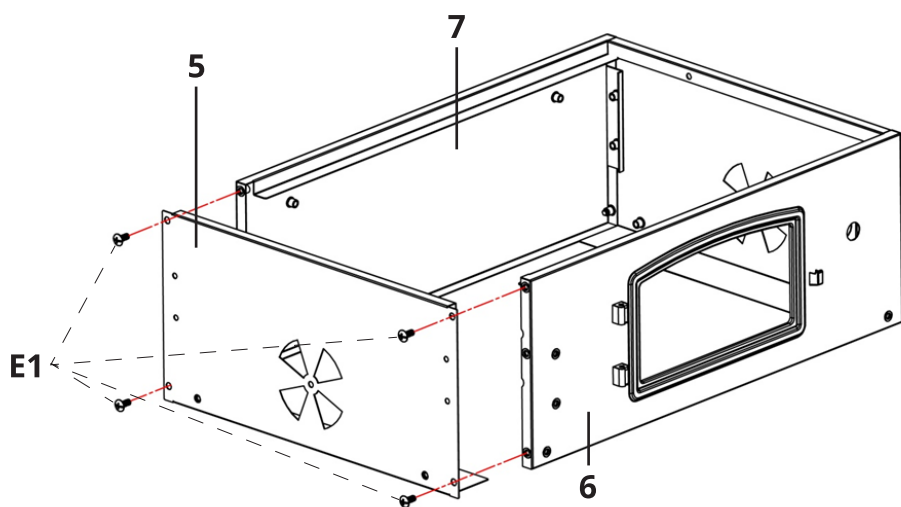
EXTRA
E1-M6



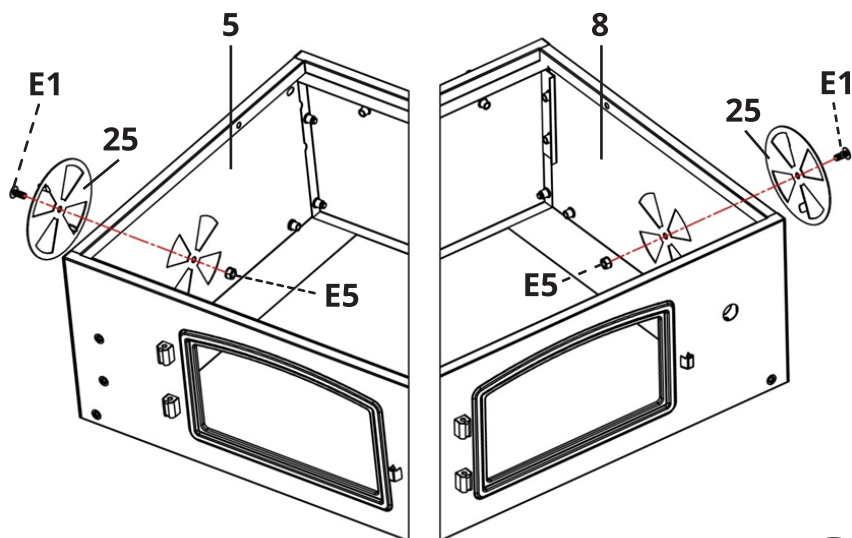
1



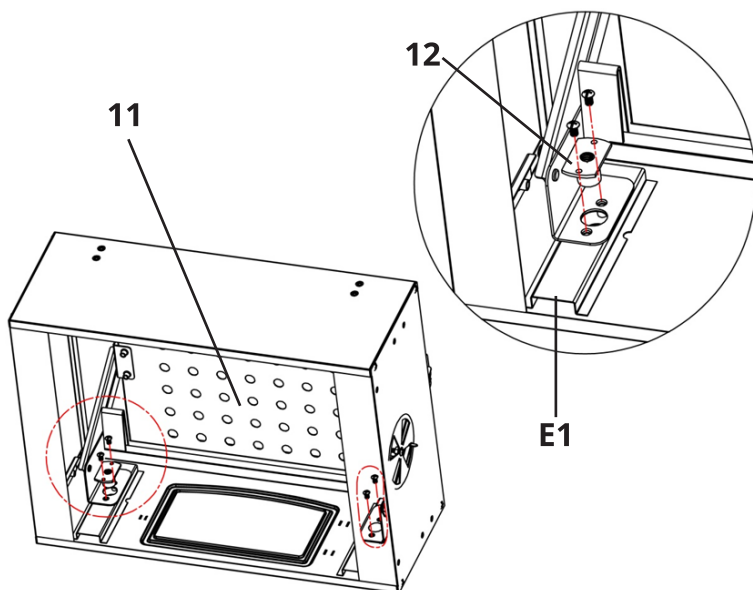
2



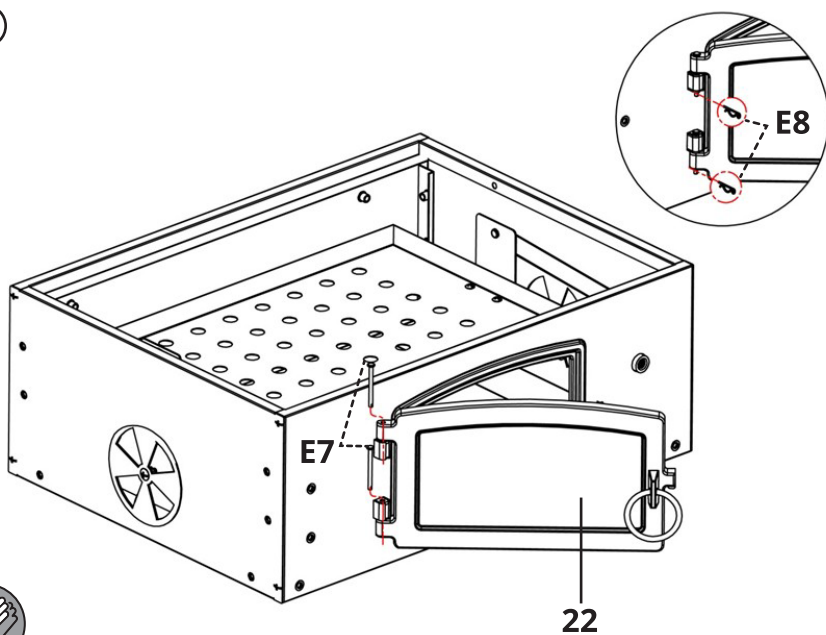
3



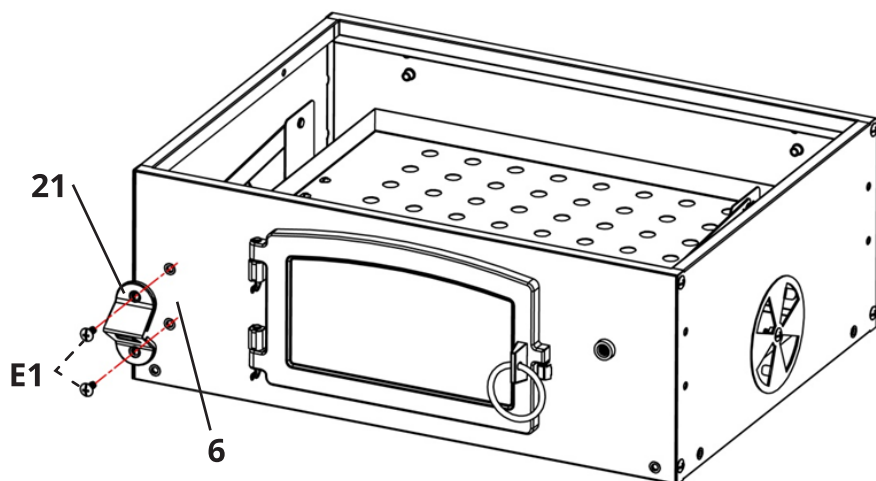
4



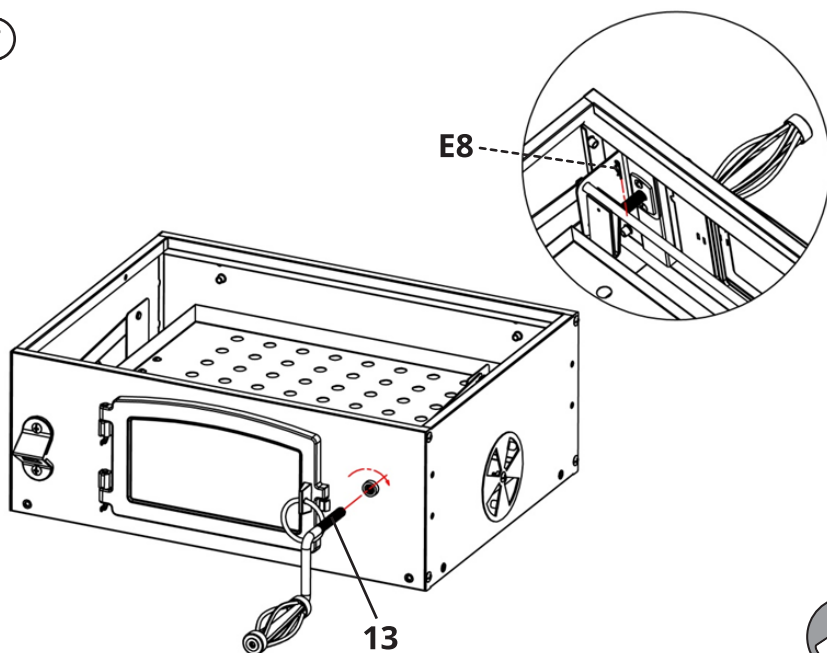
5



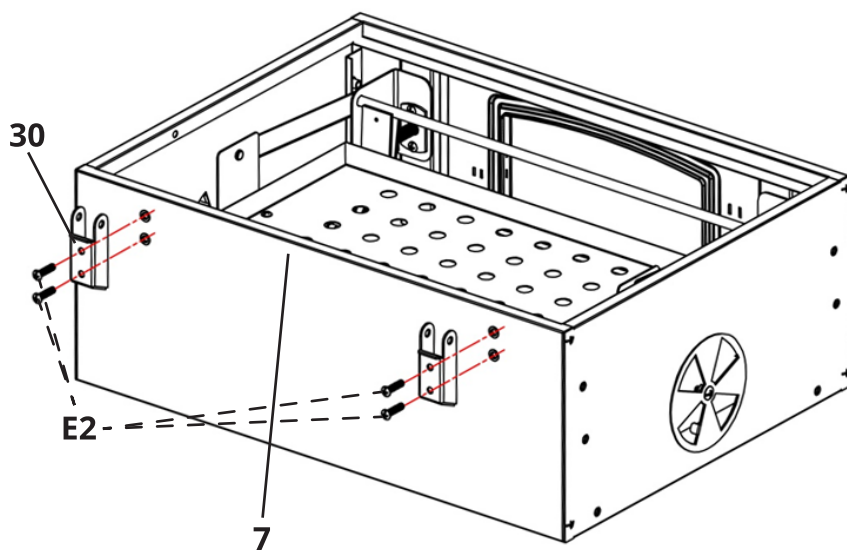
6



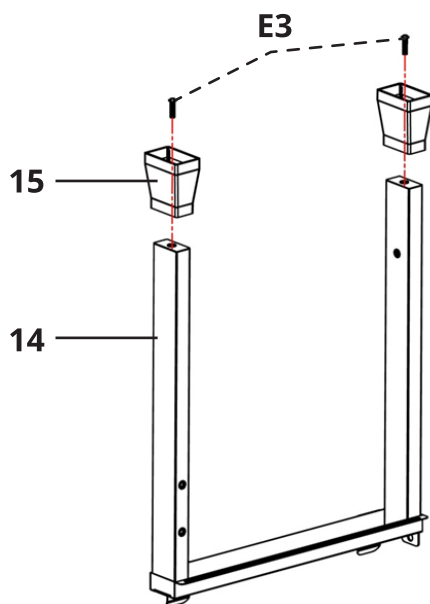
7



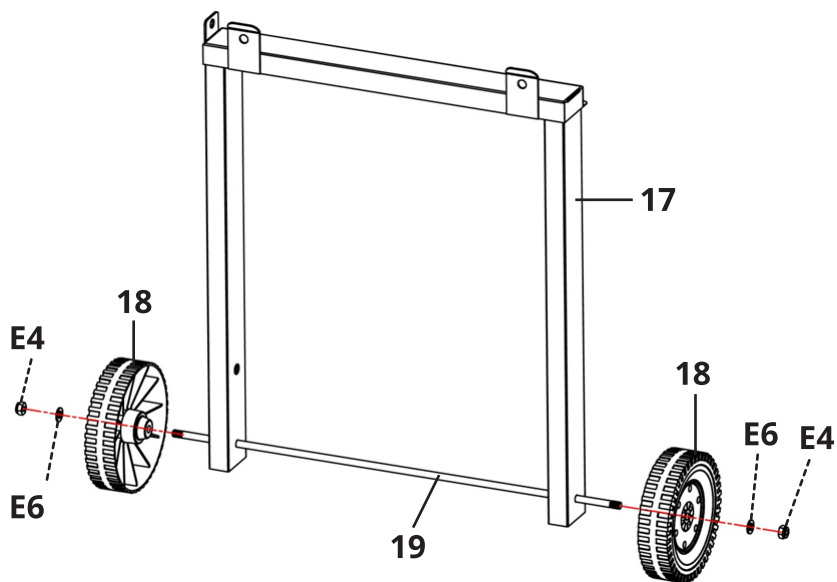
8



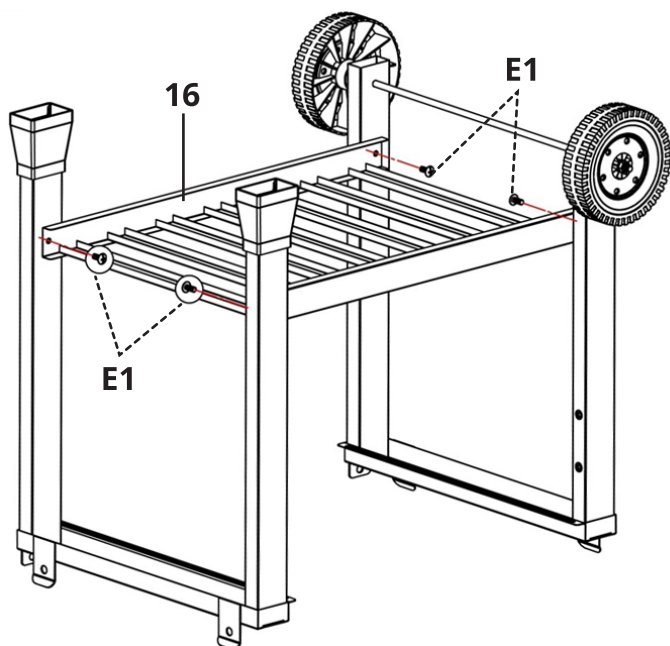
9



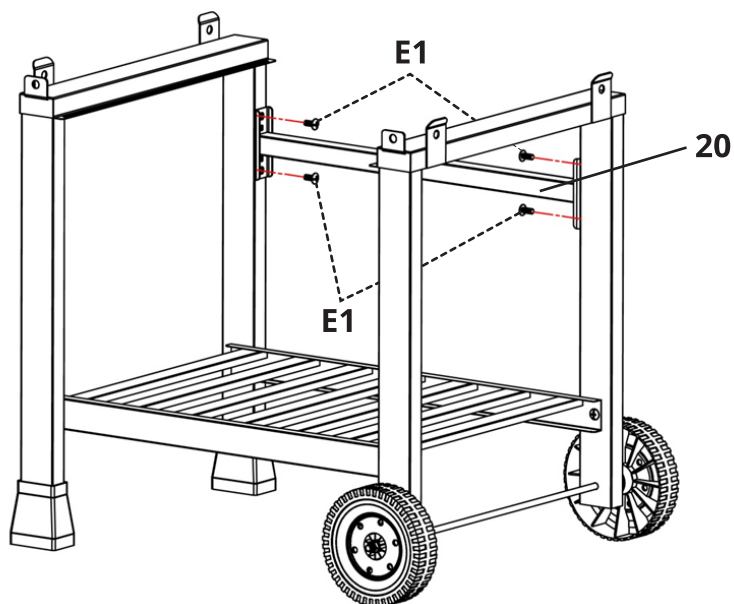
10



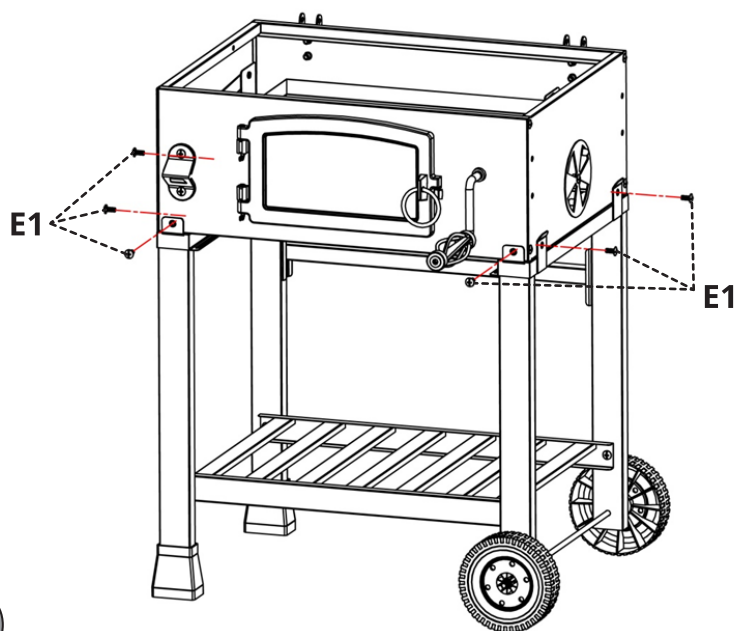
11



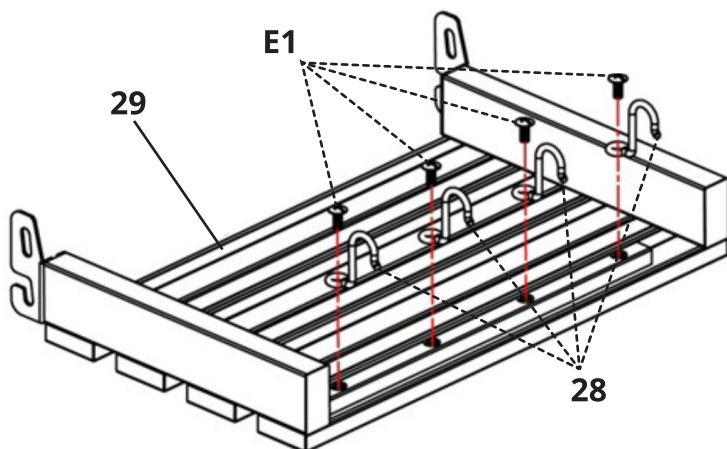
12



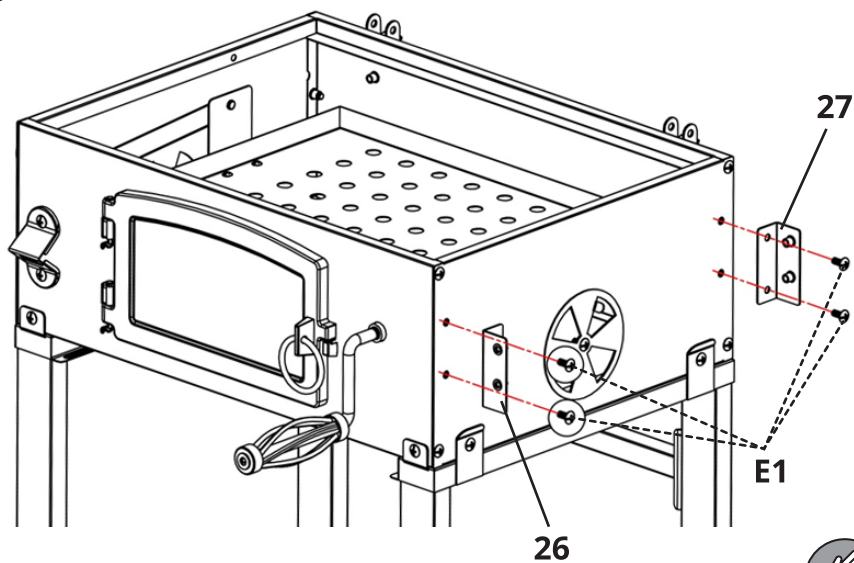
13



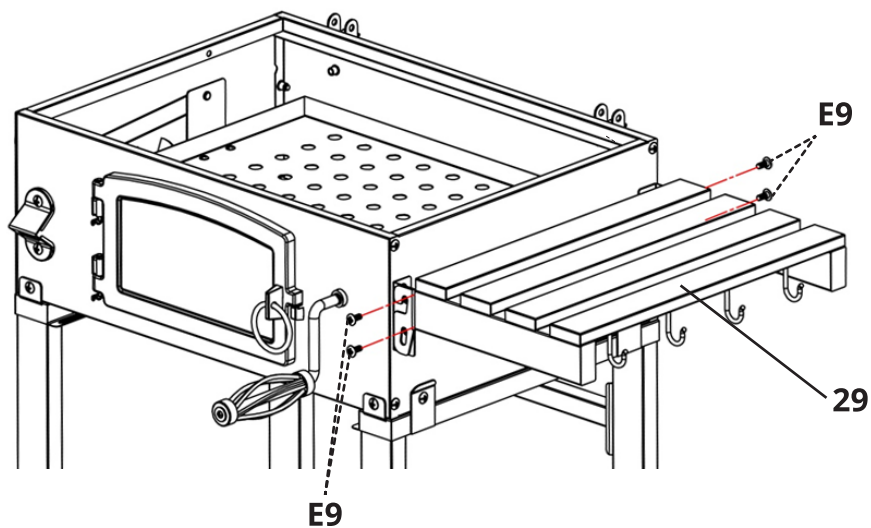
14



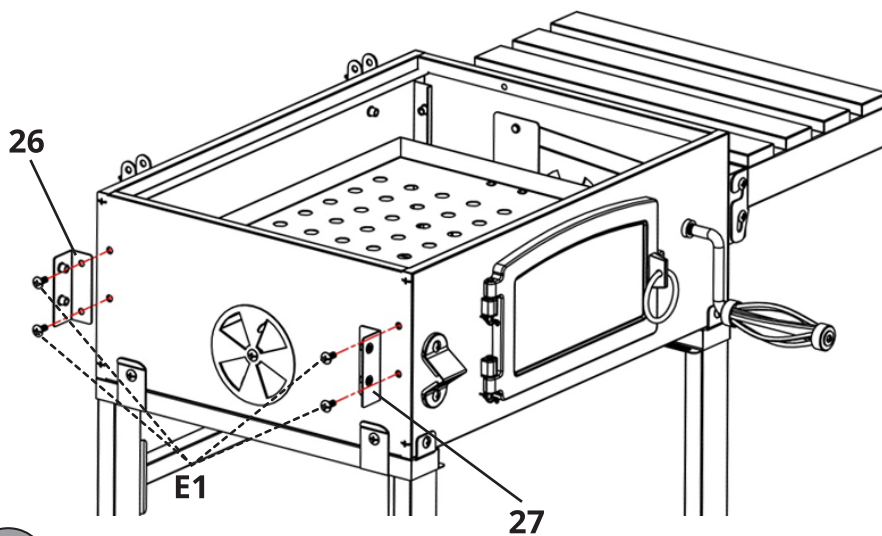
15



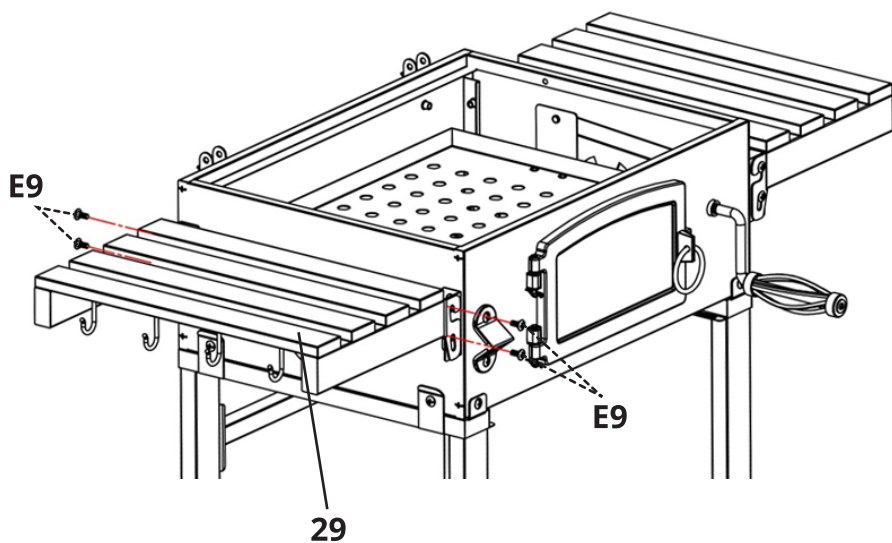
16



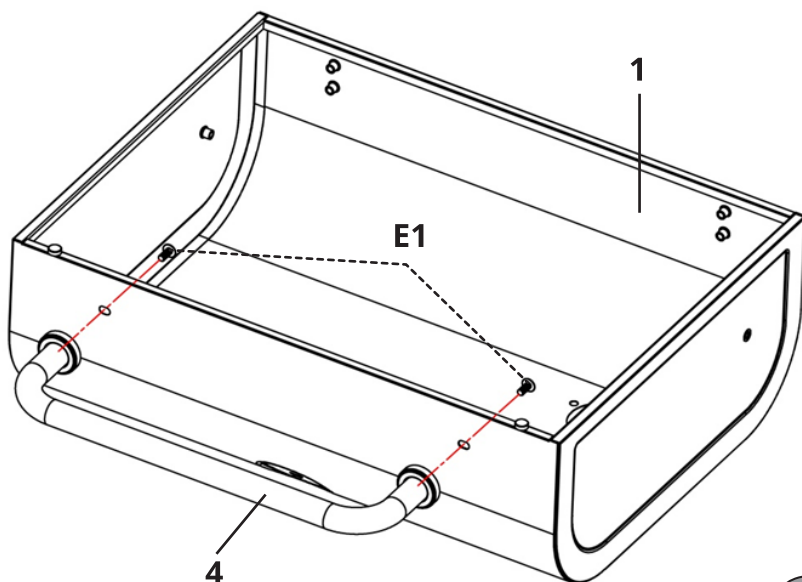
17



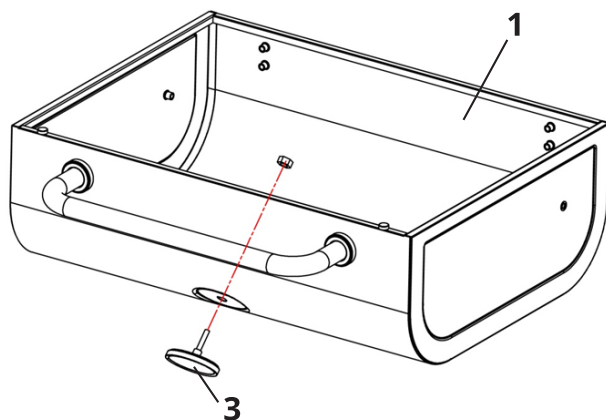
18



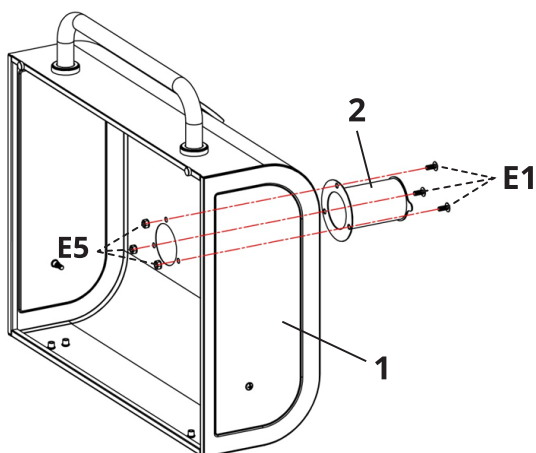
19



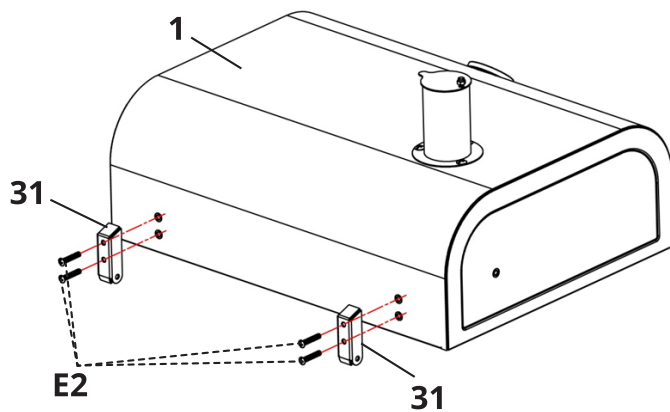
20



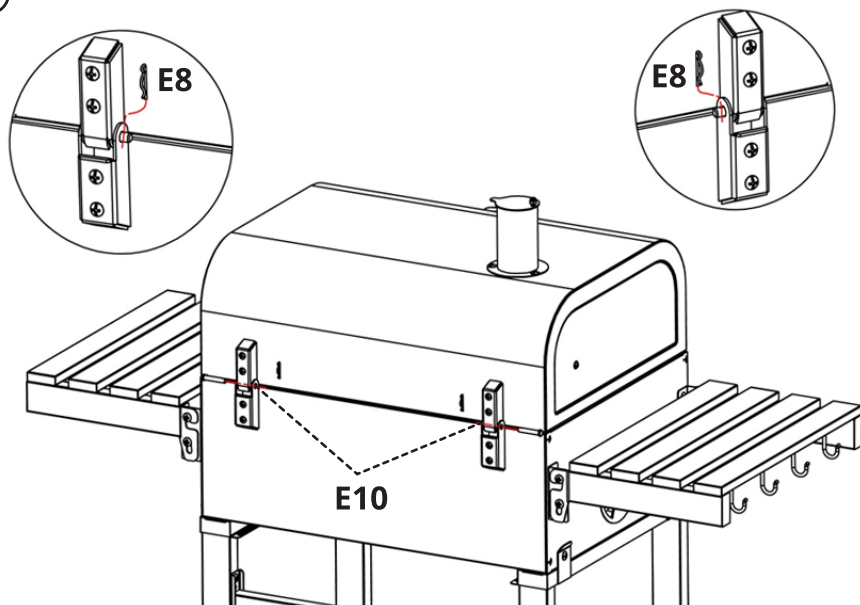
21



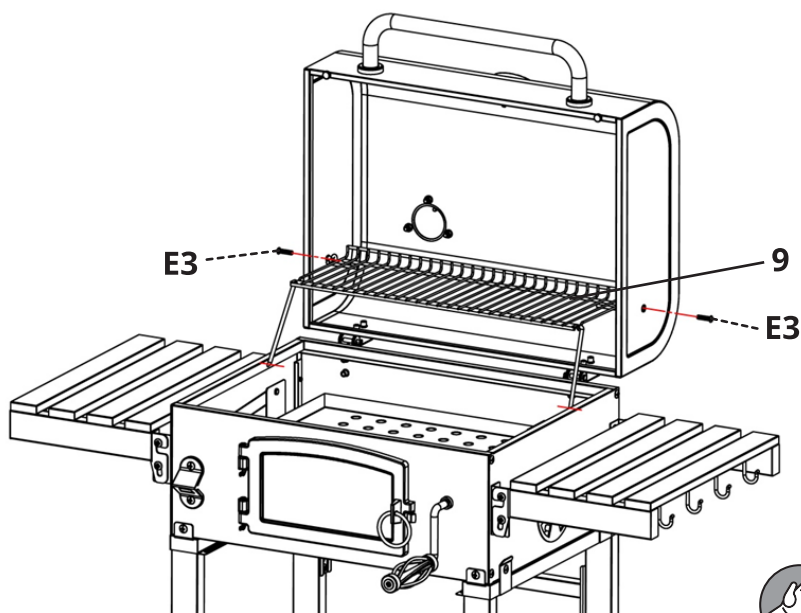
22



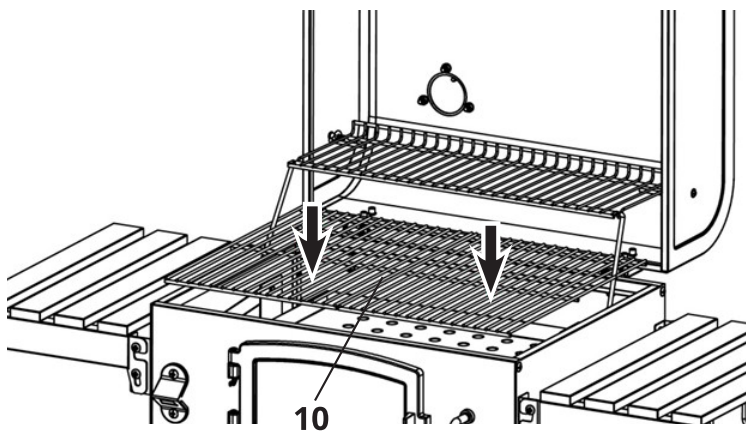
23



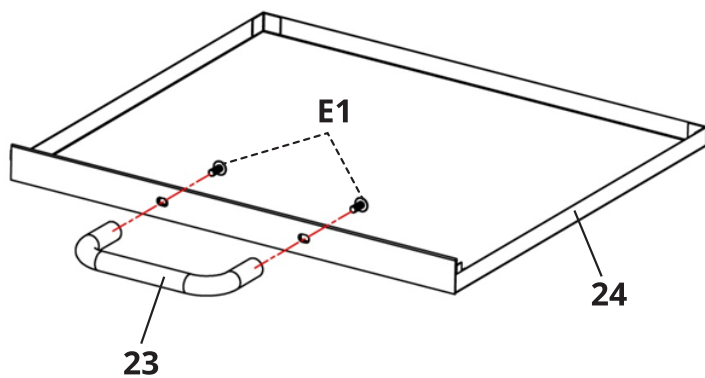
24



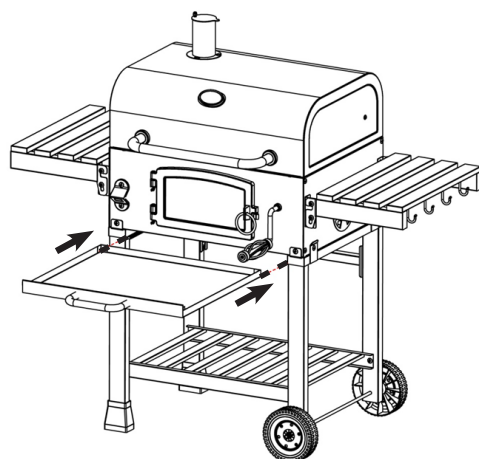
25



26



27





Merci pour votre achat !

Pour toute assistance, contactez notre service client :

+49 2203 94 79 300
service@taino-grill.de
www.taino-grill.de

Clic-Trade GmbH
Stollwerckstr. 27-31
51149 Cologne, Allemagne
www.clictrade.gmbh