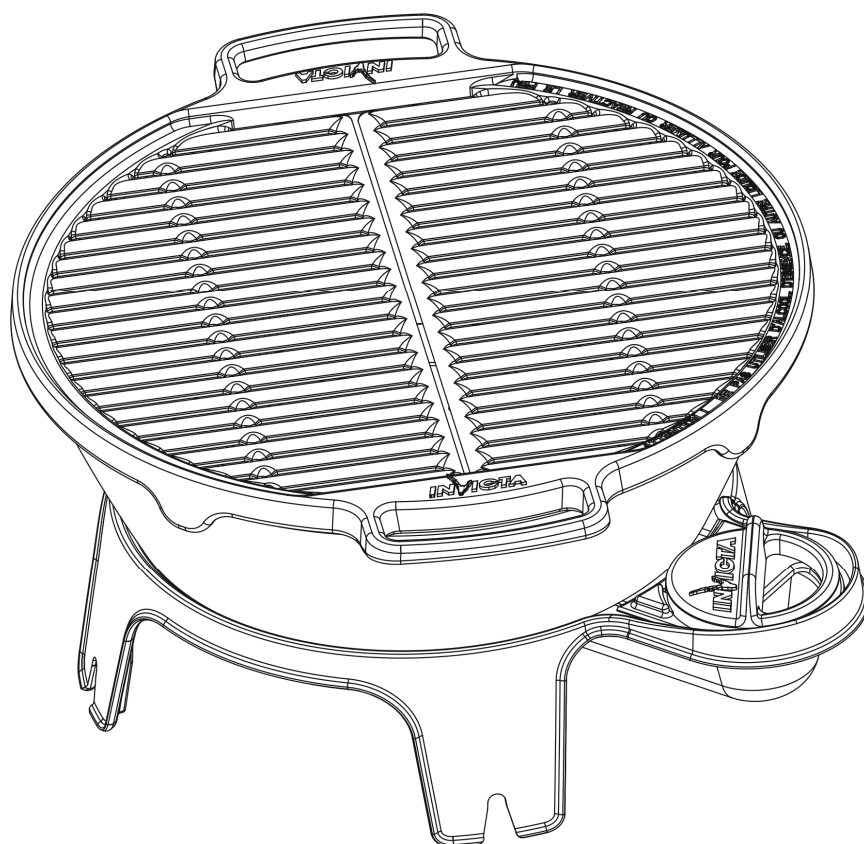


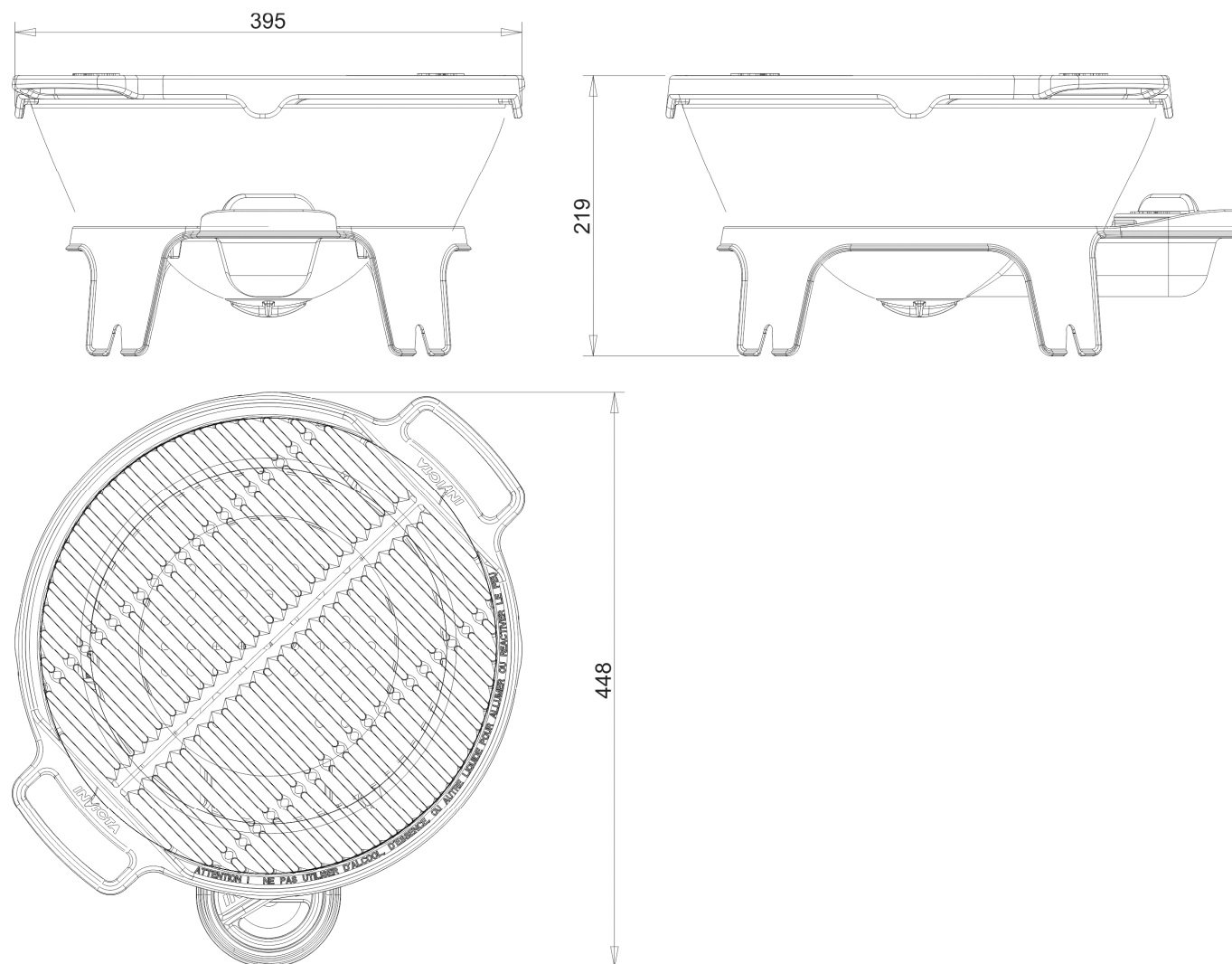
Barbecue

TATOO Gril



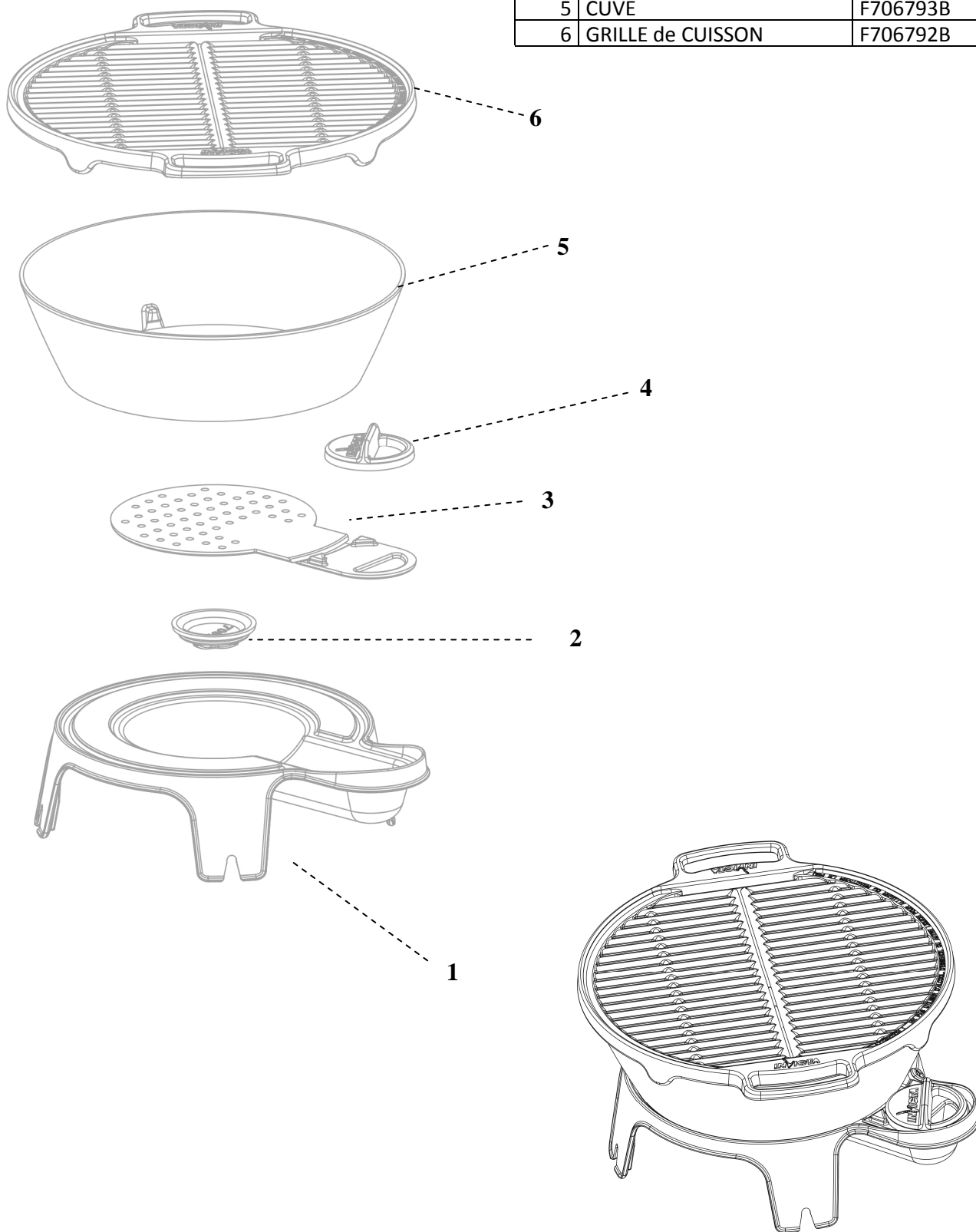
Tatoo Gril est un barbecue destiné à une utilisation en plein air, avec du petit bois ou du charbon de bois. Une commande de réglage de l'air primaire facilite l'allumage et permet d'ajuster l'allure du feu. L'allumage et le rechargement se font manuellement. Son fonctionnement ne nécessite aucune énergie auxiliaire.

Caractéristiques



Combustible	charbon de bois ou petit bois –
Masse de l'appareil	14 kg - constitué de 6 pièces démontées et assemblées par simple emboîtement , sans outillage
Matériaux	100% FONTE dont grille émaillée
Dimensions	Ht : 219 mm Diam. : 395 mm Larg. hors tout : 448 mm
Organes de réglage	<ul style="list-style-type: none"> • Bouton de réglage de l'air primaire • Bouchon de décendrage par le dessous
Installation	<ul style="list-style-type: none"> • Plein air uniquement, et à distance de tout matériau combustible ; • A poser exclusivement sur un sol en matériau incombustible et ne se dégradant pas sous l'effet de la chaleur

REP.	DESIGNATIONS	REFERENCES	QTE
1	SOCLE	F706794B	1
2	BOUCHON de décendrage	F706791	1
3	GRILLE FOYERE	F706786	1
4	Bouton de REGLAGE D’AIR	F706790	1
5	CUVE	F706793B	1
6	GRILLE de CUISSON	F706792B	1



Conseils d'usage et d'entretien

- Avant la première cuisson, le barbecue doit être chauffé et le charbon de bois / petit bois maintenu incandescent pendant 30 minutes ;
- Éviter les chocs violents, la matière risquerait de casser ou de se fissurer immédiatement, ou au cours du prochain allumage ;
- Éviter les chocs thermiques. Pour cela, proscrire les allumages brutaux ;
- Ne jamais tenter de refroidir le foyer avec de l'eau ;
- Éviter d'entreposer votre barbecue dans un endroit humide.

Décendrage :

- Une fois l'appareil totalement refroidi, le décendrage peut s'effectuer par le dessous en enlevant le bouchon de décendrage (2).

Nettoyage :

- Attendre le refroidissement ;
- Racler avec une spatule en bois (pas de métal, l'émail pourrait être abimé) ;
- Nettoyer avec de l'eau chaude et du savon ; vous pouvez également utiliser un journal ou un chiffon humecté et trempé dans de la cendre (fort pouvoir dégraissant, et biodégradable).

Soin

- Ne pas arroser la grille de cuisson à chaud : risque de casse par choc thermique ;
- Nettoyer la grille avant toute utilisation et en particulier après une longue période de stockage.

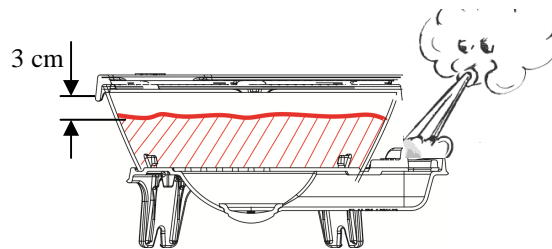
Conseils pour l'allumage

Pour un allumage correct, nous vous demandons de suivre quelques conseils :

- Vérifier que le bouchon de décendrage (2) est correctement mis en place.

Au charbon de bois :

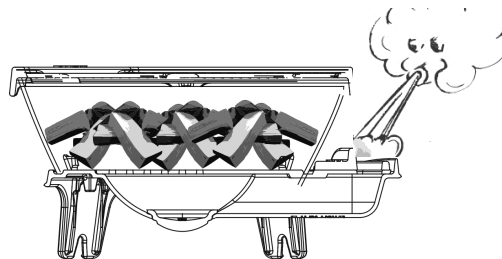
- Déposer dans le fond du foyer une première couche de charbon de bois ;
- Prendre 3 ou 4 cubes d'alcool solide ou d'allumeurs spéciaux vendus couramment dans le commerce, et qui sont sans danger. Les disposer sur le charbon de bois ;
- Étaler une nouvelle couche de charbon de bois en prenant soin de ne pas dépasser les **2/3** de la hauteur de la cuve ;
- Ouvrir totalement le bouton de réglage d'air (4) ;
- Allumer. L'allumage peut être facilité en soufflant sur l'entrée d'air primaire ;



- **Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.**
- Charge maximale de combustible : 1kg

Au petit bois :

- Disposer 1 cube d'alcool solide ou allumeur spécial vendu couramment dans le commerce, et qui est sans danger sur la grille foyère (3) ;
- Ouvrir totalement le bouton de réglage d'air (4) ;
- Déposer du petit bois de façon radiale autour du cube, ne pas dépasser les **2/3** de la hauteur de la cuve ;
- Allumer. L'allumage peut être facilité en soufflant sur l'entrée d'air primaire ;



- Attendre la fin des flammes puis répartir les braises en un lit homogène
- Charge maximale de combustible : 1kg

Conseils d'utilisation

Au charbon de bois :

- Quand la charge est incandescente, poser la grille sur la cuve pour commencer la cuisson ;
- Agir sur le réglage d'air pour accélérer ou ralentir l'activité du foyer, l'autonomie avec un chargement est de 1h à 1h30.

Au petit bois :

- Attendre la fin des flammes, répartir les braises en un lit homogène ;
- Poser la grille sur la cuve pour commencer la cuisson ;
- Agir sur le réglage d'air pour accélérer ou ralentir l'activité du foyer ; l'autonomie avec un chargement est de 20 à 40 min.

Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

Conseils pour le rechargement

Au charbon de bois :

- Lorsqu'il ne reste plus que 1/3 de la hauteur de cuve en combustible, réorganiser le lit de braises et recharger 1/3 de plus soit 2/3 de la hauteur de la cuve maximum ;
- Puis moduler le bouton de réglage d'air (4) suivant l'activité voulue :
 - Totalemement ouvert : allure soutenue, rougeoiement intense ;
 - Totalemement fermé : économie de combustible et allure réduite.

Au petit bois :

- Réorganiser le lit de braises ;
- Recharger en petit bois jusqu'au 2/3 de la hauteur de la cuve ;
- Ouvrir totalement le bouton de réglage d'air (4) : autonomie d'environ **1h** ;
 - Jusqu'à **1h30** d'autonomie réglage (4) fermé, allure réduite ;
- Moduler l'allure en refermant plus ou moins le bouton de réglage d'air (4).

Règles de sécurité

- **ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés ;**
- **À poser exclusivement sur un sol en matériau incombustible et ne se dégradant pas sous l'effet de la chaleur (par ex. : briques réfractaires, carrelage, plaque inox...)** ;
- **Le barbecue doit être installé sur un support horizontal stable avant l'utilisation ;**
- **ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.**
Utiliser uniquement des allume-feu conforme à l'EN 18603.
- **ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques ;**
- **ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas déplacer l'appareil lors de son utilisation ;**
- Lors de l'utilisation, cet appareil doit être éloigné de plus d'un mètre des matériaux inflammables ;
- Attention, toutes les surfaces de l'appareil sont actives et sont portées à haute température ;
 - Utiliser des gants de protection contre la chaleur lors de la manœuvre d'éléments particulièrement chauds tels que :
 - le bouton de réglage d'air (4) ;
 - la grille de cuisson (3) ;
- Ne pas modifier l'appareil ;
- Ne jamais couvrir l'appareil avant qu'il n'ait complètement refroidi ;
- Manipuler toutes les pièces avec précaution pour éviter des blessures accidentelles.