

R

BARBECUE PORTABLE

MANUEL D'ENTRETIEN ET MODE D'EMPLOI

Merci d'avoir acheté le barbecue portable **RICARDO**. Avant d'utiliser ce produit, lisez ce guide d'utilisation attentivement.



AVERTISSEMENTS

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT L'UTILISATION

- ::: pour usage extérieur seulement
- ::: **ATTENTION** ne jamais verser ou introduire de gel d'allumage, de liquide ou d'objet dans l'ouverture centrale du ventilateur. Cela pourrait occasionner des dommages irréversibles au produit et présente un risque d'incendie
- ::: toujours utiliser sur une surface solide et plane
- ::: allumer le barbecue à l'écart des arbres et de tout objet inflammable
- ::: ne jamais ajouter de gel d'allumage directement sur le charbon
- ::: ce produit ne devrait pas être déplacé après l'allumage
- ::: si ce produit tombe il peut causer un incendie ou de graves blessures
- ::: tenir hors de la portée des enfants et des animaux
- ::: ne jamais utiliser de couteaux ou d'ustensiles pointus en métal afin de ne pas abîmer le revêtement antiadhésif
- ::: ne jamais verser d'eau froide sur la grille de cuisson chaude. Toujours laisser refroidir à vide
- ::: laisser le charbon brûler complètement et le produit refroidir avant de le nettoyer
- ::: enlever les cendres seulement quand elles ont refroidies puis les verser dans un contenant non inflammable
- ::: toujours manipuler les différents paniers et la grille de cuisson avec la pince fournie
- ::: **ATTENTION** ne pas toucher aux parties métalliques durant la cuisson et jusqu'au refroidissement complet de l'appareil pour réduire le risque de brûlures
- ::: pour accroître la performance du revêtement antiadhésif, il est recommandé d'huiler légèrement la grille avant chaque utilisation

APERÇU DU PRODUIT

Le produit peut varier légèrement de l'illustration



UTILISATION DU BARBECUE PORTABLE

1. PILES

::: requiert quatre piles AA (non-incluses)



::: en suivant la polarité indiquée, insérer quatre piles AA dans le compartiment des piles situé sur le côté inférieur droit du boîtier

2. ASSEMBLAGE ET ALLUMAGE

OPTION 1

Utiliser des briquettes avec enduit d'allumage (recommandé)



::: placer le support du récipient à charbon vide au centre du boîtier principal. Puis, placer le récipient à charbon sur le support et le collecteur de graisse sur le boîtier principal



::: déposer les briquettes avec enduit d'allumage dans le récipient à charbon. À l'aide d'un long briquet, allumer le feu sur les briquettes



::: allumer le ventilateur en tournant le bouton de contrôle dans le sens horaire jusqu'au maximum



::: attendre que le charbon ait une couleur gris-blanc et poursuivre à la section 3 pour le préchauffage de la grille de cuisson

OPTION 2

Utiliser des briquettes de charbon de bois



::: déposer les briquettes de charbon de bois dans le récipient à charbon

IMPORTANT NE PAS utiliser de combustible d'allumage liquide. Seulement utiliser un combustible d'allumage en gel comme le combustible à fondue en gel



::: pour cette étape, s'assurer que le support du récipient à charbon est retiré du boîtier principal

::: verser un maximum de 20 ml (4 c. à thé) de gel d'allumage dans le support du récipient à charbon



::: placer le support du récipient à charbon au centre du boîtier principal

ATTENTION en plaçant le support sur le boîtier principal, **s'assurer de ne pas verser de gel d'allumage dans l'ouverture centrale du ventilateur.** Cela pourrait occasionner des dommages irréversibles au produit et présente un risque d'incendie



::: allumer le feu sur le gel d'allumage à l'aide d'un long briquet



::: à l'aide de la pince, déposer doucement le récipient à charbon sur le support du récipient à charbon. Puis, placer le collecteur de graisse sur le boîtier principal



::: allumer le ventilateur en tournant le bouton de contrôle dans le sens horaire jusqu'au maximum



::: attendre que le charbon ait une couleur gris-blanc

3. PRÉCHAUFFAGE DE LA GRILLE ET CUISSON



::: à l'aide de la pince, placer la grille de cuisson et couvrir avec le couvercle



::: préchauffer la grille de cuisson pour un **maximum de 2 à 5 minutes.** Retirer le couvercle, huiler légèrement la grille et ajouter la nourriture pour commencer la cuisson. Ajuster la puissance du ventilateur afin d'obtenir la température désirée

ATTENTION en aucun cas il ne faut dépasser 5 minutes pour le préchauffage, car cela pourrait occasionner une détérioration irréversible de la grille de cuisson antiadhésive

NETTOYAGE

::: nettoyer avant la première utilisation

::: ne jamais immerger le boîtier principal dans l'eau car cela endommagerait le produit. L'intérieur et l'extérieur du boîtier principal peuvent être nettoyés avec un linge doux

::: ne jamais utiliser de tampon à récurer métallique pour nettoyer la grille de cuisson antiadhésive

::: toutes les parties (À L'EXCEPTION du boîtier principal) vont au lave-vaisselle

RANGEMENT

::: s'assurer que toutes les pièces soient propres et sèches avant le rangement. Ranger dans un endroit sec et propre.

.....
Pour toutes questions concernant ce produit, vous pouvez contacter notre service à la clientèle:

::: par courriel: boutique@ricardocuisine.com

::: par téléphone: 1-833-751-4101