

AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE

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

1. Montage du chariot

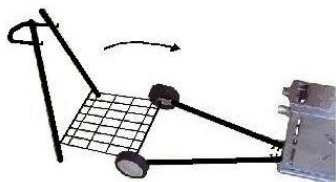
1.1 Poser le foyer sur **le côté opposé au passage du cendrier et de la grille foyère**, poser le chariot semi monté à côté du foyer (grille du chariot avec cornes vers le haut), insérer les tubes dans les 2 bossages du côté posé sur le sol et fixer avec 2 boulons à ailettes par pied, en serrant les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



1.2 Fixer la poignée sur un pied droit avec un crochet



1.3 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.

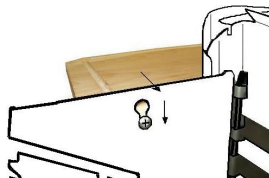
Le chariot est monté

2. Installation et accessoires

2.1 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
De ne pas déplacer l'appareil une fois celui-ci allumé

2.2 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)

2.3 Accessoires
Tablette : 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.



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 ou sont déjà fixés les 2 crochets

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

3. 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.

4. 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 support 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 « couvercle » seule, posez les crochets de celle-ci sur l'ouverture la plus haute du foyer et l'autre extrémité de la grille 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-découpes 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

5. 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, vider 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, lèche-frites, 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.

6. 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.