

focus®

barbecue SIGMAFOCUS



© copyright dominique imbert 2001, modèle déposé

A - Avertissement et désignation

B - Instructions de montage

C - Notice d'emploi

D - Instructions d'utilisation

A - Avertissement et désignation

Avertissement

Le non-respect des avis de danger, des avertissements et des instructions ci-dessous peut avoir pour conséquences explosions, incendies et blessures graves, voire mortelles. Toutes les réglementations locales et nationales, ainsi que les normes européennes doivent être respectées lors de l'utilisation du barbecue Sigmafocus. Cet appareil ne doit pas subir de modifications.

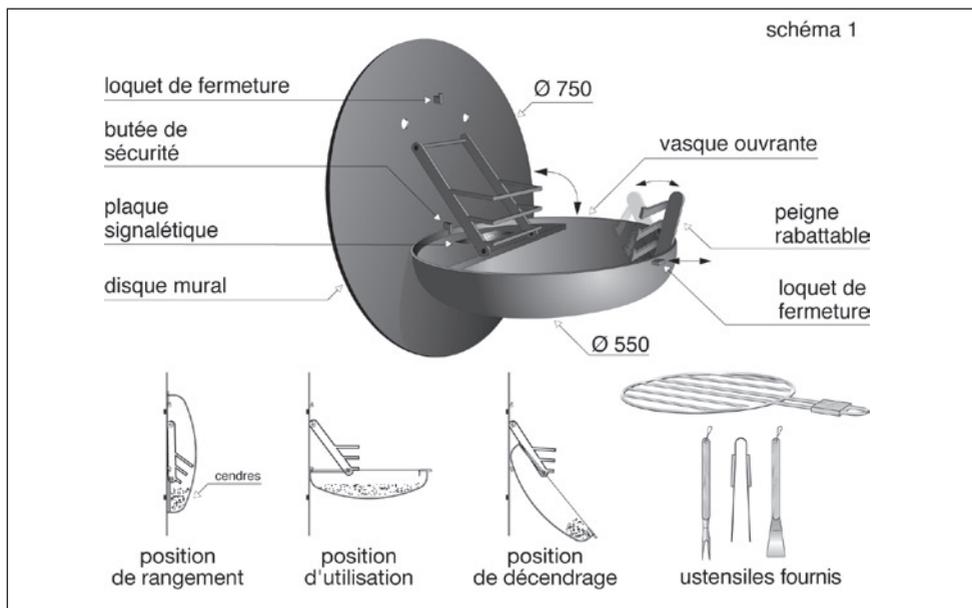
Désignation

modèle "Sigmafocus "

création-distribution Atelier Dominique Imbert S.A.S. F-34380 Viols le Fort
barbecue mural composé :

- d'un disque en acier à fixer sur maçonnerie,
- d'une vasque ouvrante pour le fonctionnement et rabattable en position de rangement,
- d'un gril et d'outils de préhension.

Ce barbecue est conforme à la norme EN 1860-1



B - Instructions de montage

Tous les règlements locaux et nationaux concernant l'installation des barbecues, notamment ceux qui font référence à des normes nationales et européennes, doivent être respectés lors de l'installation du modèle Sigmafocus.

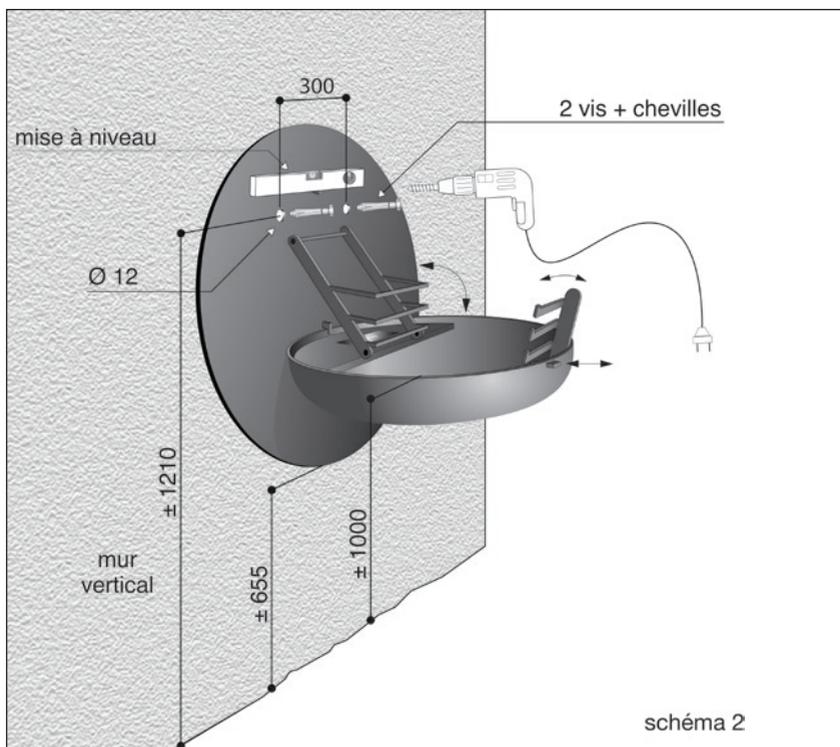
Le mur ou la maçonnerie sur lequel se fixera le barbecue doit être vertical, robuste et ne pas contenir de matériaux combustibles.

Le disque \varnothing 750 mm, sera fixé à l'aide de 2 chevilles de fixation adaptées à la nature des matériaux constituant le mur. On veillera à ce que les chevilles soient situées horizontalement l'une par rapport à l'autre.

La hauteur de fixation proposée sur le schéma 2 est une hauteur moyenne d'usage.

Il y a lieu de veiller à ce que le sol, dans une surface au minimum de 2 m² à l'aplomb du barbecue soit exempt de matériaux ou d'objets combustibles ou dégradables sous l'effet de la chaleur.

Le peigne rabattable sera relevé et bloqué afin de servir d'appui à la poignée du grill, à différentes hauteurs.



C - Notice d'emploi

Tous les règlements locaux et nationaux concernant l'utilisation des barbecues, notamment ceux qui font référence à des normes nationales et européennes, doivent être respectés lors de l'utilisation du modèle Sigmafocus.

- Le Sigmafocus est conçu pour être exclusivement utilisé en plein air et exclusivement pour cuisiner.

- Le combustible recommandé dans le Sigmafocus est le charbon de bois épuré (à forte teneur en carbone) et conforme à la norme EN 1860-2.

- Ne pas utiliser le barbecue par grand vent, ne pas déverser brutalement, si l'on se trouve à proximité, un grand volume d'eau pour éteindre le charbon de bois incandescent sauf au risque de brûlures dues aux vapeurs d'eau et de créer des chocs thermiques préjudiciables à l'appareil.

- La vasque étant basculée et bloquée en situation horizontale, relever le peigne jusqu'à ce que celui-ci arrive en butée.

- Le peigne ainsi que les étages du bras articulé permettent 3 positions en hauteur du gril.

- Les divers niveaux de pose du gril permettent des types de cuisson différents, l'étage le plus élevé ayant essentiellement pour fonction de conserver les aliments au chaud.

- Le volume situé sous la 1/2 lune de la vasque autorise à ne pas vider les cendres à chaque utilisation. Il est sage de conserver un petit volume de cendres au fond de la vasque afin que soit évité le contact direct du charbon de bois avec le matériau constitutif.

- Le charbon qui absorbe facilement l'humidité et qui dès lors brûle mal, doit être stocké dans un endroit sec.

- Afin d'éviter que la vasque ne devienne un récipient à eau de pluie, il y a lieu de remettre celle-ci en position fermée après que le charbon de bois soit totalement éteint et l'appareil froid.

- Ne pas toucher la vasque sans être protégé par des gants de cuisine isolants, ni chercher à la mettre en position de rangement lorsque les braises ne sont pas complètement éteintes et à fortiori lorsque le feu est en cours.

Il est possible d'utiliser un soufflet manuel pour le démarrage du feu.

D - Instructions d'utilisation

- Lors du premier allumage, il est indispensable de maintenir incandescent le combustible pendant une 1/2 heure minimum, avec le gril en place, sans aliments, ainsi que l'extrémité des outils de préhension afin d'éliminer l'ensemble des graisses résiduelles et poussières d'emballage.

- Le chargement de charbon de bois pour chaque utilisation ne doit pas dépasser 1,5 kg. Il est possible de recharger en combustible le barbecue pendant son utilisation pour autant que la charge totale ne dépasse pas ce poids.

- Les produits d'allumage doivent être conformes à la norme EN1860-3.

- Les allume-feu solides ou liquides peuvent être utilisés en respectant les quantités indiquées sur les notices d'utilisation de chacun de ces produits. Ne pas stocker ceux-ci à proximité du barbecue.

- Il est impératif de laisser le feu se consumer correctement pendant au minimum 30 minutes et attendre qu'une couche de cendre recouvre le combustible, avant de commencer la cuisson.

- Lors de l'utilisation, il est conseillé de porter des gants de cuisine résistant à la chaleur, d'éviter de porter des vêtements à larges manches flottantes et à fortiori, de se pencher au dessus du charbon incandescent.

- Il n'est pas utile de cuire les aliments, quels qu'ils soient, à des températures extrêmement élevées. Les meilleurs résultats s'obtiennent avec des températures moyennes ce qui évite par ailleurs leur carbonisation et la surchauffe du barbecue.

Avertissements conformes à la norme EN 1860-1

“Attention ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation” ;

“Attention ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés” ;

“Attention ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue” ;

“Attention ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques”.



EuropeanHome

EUROPEAN HOME
a division of Europa Ja, Inc.
30 Log Bridge Road
Building 300 - Suite 303
Middleton, MA 01949
www.europeanhome.com