



MODELE NOVA

GRIL FIXE (BARBECUE ET BRASERO) A FOYER OUVERT AU CHARBON DE BOIS

MANUEL INCLUANT

- LES PRECAUTIONS D'EMPLOI**
- LE GUIDE D'ASSEMBLAGE**
- LE GUIDE D'UTILISATEUR**



CE BARBECUE DE HAUTE PERFORMANCE EST DESTINÉ À UN USAGE EXCLUSIVEMENT EN EXTÉRIEUR

CE GUIDE N'EST PAS À JETER.

IL DOIT ÊTRE CONSERVÉ SOIGNEUSEMENT PENDANT TOUTE LA DURÉE DE VIE DE L'APPAREIL ET CONSULTÉ EN CAS DE DOUTE OU D'UTILISATION ULTÉRIEURE

AVERTISSEMENT

Le non-respect des consignes de sécurité suivantes peut entraîner des blessures graves ou mortelles, un incendie ou des dommages matériels. Ne pas jeter ce manuel.

AVANT PROPOS

Concevoir l'inédit, sans compromis.

Créer une pièce d'exception née d'un processus d'exigence absolue : tel est l'engagement fondateur de THE LINE GRILL.

Issu d'une démarche d'excellence, le modèle Nova est bien plus qu'un simple barbecue. C'est une pièce maîtresse, pensée pour réinventer l'art du feu et redéfinir les standards de la cuisson au charbon.

Conçu en inox marin 316L, Nova incarne l'alliance parfaite entre design avant-gardiste, mécanique de précision et maîtrise thermique. Sa circulation d'air optimisée, son confort d'utilisation et sa conception fonctionnelle ont été développés pour offrir une expérience de cuisson exceptionnelle, en toute sécurité.

Nova s'adresse à celles et ceux qui exigent plus que la performance : une œuvre durable, capable de s'intégrer avec grâce dans des environnements architecturaux ou paysagers d'exception.

Ce guide vous accompagne pas à pas dans la découverte, l'assemblage et l'utilisation de votre appareil. Il reflète notre philosophie : proposer ce qui n'existe nulle part ailleurs.

THE LINE GRILL

SOMMAIRE

AVANT PROPOS	I
SOMMAIRE	II
1. VUE ÉCLATÉE	1 - 7
2. PRÉCAUTIONS D'EMPLOI	8 - 11

GUIDE D'ASSEMBLAGE

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AUX 2 CAISSES EN BOIS	12 - 16
3.1 Réception du produit – Vérification des colis	12
3.2 Contenu des 2 caisses bois	13
3.3 Composants et accessoires livrés	13
3.4 Préparation pour l'ouverture des caisses et déballage	14
3.5 Précautions d'emploi pour l'ouverture des caisses en bois	15
3.6 Ouverture, déballage et contrôle de la caisse n° 1 - grilles - planchas - accessoires.	15
3.7 Ouverture, déballage et contrôle de la caisse n° 2 - barbecue	18
4. CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES À L'EMPLACEMENT DU NOVA	17
4.1 Surface et stabilité	17
4.2 Emplacement sécurisé	17
4.3 Distances de sécurité	17
4.4 Évitez tout surplomb inflammable	17
4.5 Précautions additionnelles	17
5. CHOIX DE L'EMPLACEMENT DE VOTRE NOVA	18 - 20
5.1 Modèle NOVA stabilisé sur socle	19
5.2 Extraction du barbecue de la caisse 2.....	20

>> Suite du sommaire en page suivante

6.ASSEMBLAGE FONCTIONNEL DES ÉLÉMENTS INTERNES	21 - 33
6.1 Ouverture du plateau de table	21 - 22 - 23
6.2 Fermeture du plateau	24 - 25
6.3 Trappe d'entretien magnétique.....	26
6.4 Foyer principal - Installation des accessoires amovibles internes	27
6.4.1 Configuration des grilles foyère en fonction du combustible choisi	28
6.4.2 Grille de séparation des foyers	29
6.4.3 Cloisons modulaires de séparation	29
6.5 Grille centrale amovible	30
6.6 Foyer secondaire (zone de cuisson barbecue)	31
6.7 Bac à graisse	32 - 33

GUIDE D'UTILISATEUR

NOTE PREALABLE	34
----------------------	----

7. MISE EN PLACE DES ÉLÉMENTS INTERNES DU FOYER PRINCIPAL – BRASERO	35 -53
7.1 Poignées amovibles	35
7.1.1 Usage obligatoire	35
7.1.2 Fonctions techniques des poignées	36
7.1.3 Guide d'utilisation des poignées – renvoi des sections associées	37
7.2 Configuration interne du foyer principal - hauteur de combustible à respecter	38
7.2.1 Configuration grille foyère basse	38
7.2.2 Configuration grille foyère intermédiaire	39
7.2.3 Configuration en fonction des combustibles.....	40
7.3 Grille verticale de séparation des foyers	41
7.4 Cloisons amovibles de séparation	42 - 43
7.5 Mât escamotable à manivelle	44 - 45

Suite du sommaire

7.6 Zones de cuisson	46
7.6.1 <i>Planchas</i>	47
7.6.1.1 <i>Gestion des graisses</i>	48
7.6.2 <i>Installation de la grille centrale</i>	49 - 50
7.6.3 <i>Ensemble supports + piques à brochettes (accessoire vendu séparément)</i>	51 - 52
7.6.4 <i>Plat de cuisson (accessoire vendu séparément)</i>	53
8. MISE EN PLACE DES ÉLÉMENTS DU FOYER SECONDAIRE – BARBECUE	54 - 60
8.1 Hauteur de combustible à respecter	55
8.2 Installation et retrait du mât emboîtable	56 - 57
8.3 Mise en place des deux poignées sur la grille centrale	57 - 58
8.4 Positionnement, réglage et retrait de la grille centrale sur le mât	59 - 60
8.5 Positionnement et retrait des deux grilles latérales	60
9.UTILISATION DU BAC À CENDRES	60 - 63
9.1 Mise en place du bac à cendres	61 - 62 - 63
9.2 Retrait et vidange du bac à cendres	63
10.FONCTIONNEMENT DE LA TRAPPE D'ENTRÉE D'AIR « AIR FLOW »	64 - 65
10.1 Fonction de la trappe coulissante	64
10.2 Ouverture et fermeture de la trappe coulissante	65
11.SÉCURITÉ – CHOIX DES ALLUME-FEUX ET DES COMBUSTIBLES	66 - 71
11.1 Choix des allume-feux	66
11.1.1 <i>Produits d'allumage interdits</i>	66
11.1.2 <i>Produits d'allumage autorisés</i>	67

>> Suite du sommaire en page suivante

Suite du sommaire

11.1.3 Conduite à tenir en cas d'ingestion accidentelle	68
11.2 Choix des combustibles	68
11.2.1 Charbons interdits	68
11.2.2 Charbons autorisés	69
11.2.3 Bûches de bois interdites	70
11.2.4 Bûches de bois autorisées	70 - 71
12. SURVEILLANCE ET SÉCURISATION DE LA ZONE AVANT L'ALLUMAGE	72 - 73
12.1 Positionnement du barbecue	72
12.2 Dégagement de la zone de sécurité	73
12.3 Tenue et équipements de l'opérateur	73
12.4 Surveillance active obligatoire	73
13. PROCÉDURE D'ALLUMAGE SÉCURISÉE	74 - 80
13.1 Préparation du foyer principal et allumage	75
13.1.1 Combustion aux bûches de bois	75 - 76
13.1.2 Combustion aux charbon de bois	77 - 78
13.2 Préparation du foyer secondaire et allumage	79 - 80
14. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE ET GESTION DES CENDRES	81 - 83
14.1 Cuisson sur grille	81 - 82
14.2 Répartition et ajustement des braises	82
14.3 Réglage du système Air Flow (régulation du flux d'entrée d'air)	83
14.4 Réglage en hauteur des deux grilles centrales	83
14.5 Évolution du foyer en cours de cuisson	83

>> Suite du sommaire en page suivante

15.EXTINCTION DU FOYER ET TRAITEMENT DES BRAISES.....	84 - 85
15.1 Extinction sécurisée du foyer	84
15.2 Gestion et évacuation des cendres	84 - 85
16.ENTRETIEN ET NETTOYAGE	86 - 89
16.1 Nettoyage après chaque utilisation	86
16.2 Nettoyage périodique approfondi	87
16.3 Entretien de l'acier inoxydable	88
16.4 Inspection périodique structurelle et maintenance	88
16.5 Fermeture du plateau supérieur	89
16.6 Stockage et protection	89
17.MESURES D'URGENCE ET SÉCURITÉ AVANCÉE	90 - 91
17.1 Matériel de sécurité à prévoir	90
17.2 Gestion d'un incendie dans la cuve du NOVA	90 - 91
17.3 Incendie à proximité immédiate du barbecue	91
17.4 Premiers secours en cas de brûlures	91
17.5 Brûlures oculaires ou inhalation de fumée	91
18.CONFORMITÉ AUX RÉGLEMENTATIONS LOCALES	92 - 92
18.1 Restrictions en cas de sécheresse, canicule ou risque d'incendie	92
18.2 Contraintes réglementaires en copropriété ou zone résidentielle	92
18.3 Prévention des nuisances et respect du voisinage	92
19.SERVICE APRÈS-VENTE	93 - 94
19.1 Accompagnement client	93
19.2 Coordonnées du service client	93
19.3 Étiquette d'identification du produit	94
19.4 Relevé d'enregistrement	94

Suite du sommaire

20.GARANTIE CONSTRUCTEUR	95 - 96
20.1 Durée et couverture	95
20.2 Limitations de garantie	95
20.3 Procédure de réclamation	96
20.4 Responsabilités et exclusions complémentaires	96
20.5 Garantie légales applicables	96
20.6 Tableau récapitulatif des durées de garanties	96
21.ACCESSOIRES VENDUS SÉPAREMENT	97 - 98
21.1 Supports portes-brochettes et plat de cuisson	97
21.2 Grandes grilles latérales du foyer principal	98
21.3 Petites planchas du foyer secondaire	98
21.4 Housse de protection extérieure	98
22.ANNEXE	99 - 103
22.1 Guide des combustibles : Comparatif des principaux types de charbon	99
22.2 Recommandations générales d'utilisation	100
22.3 Tableaux de cuisson – Barbecue Nova (bois/charbon)	100 - 103

VUE D'ENSEMBLE

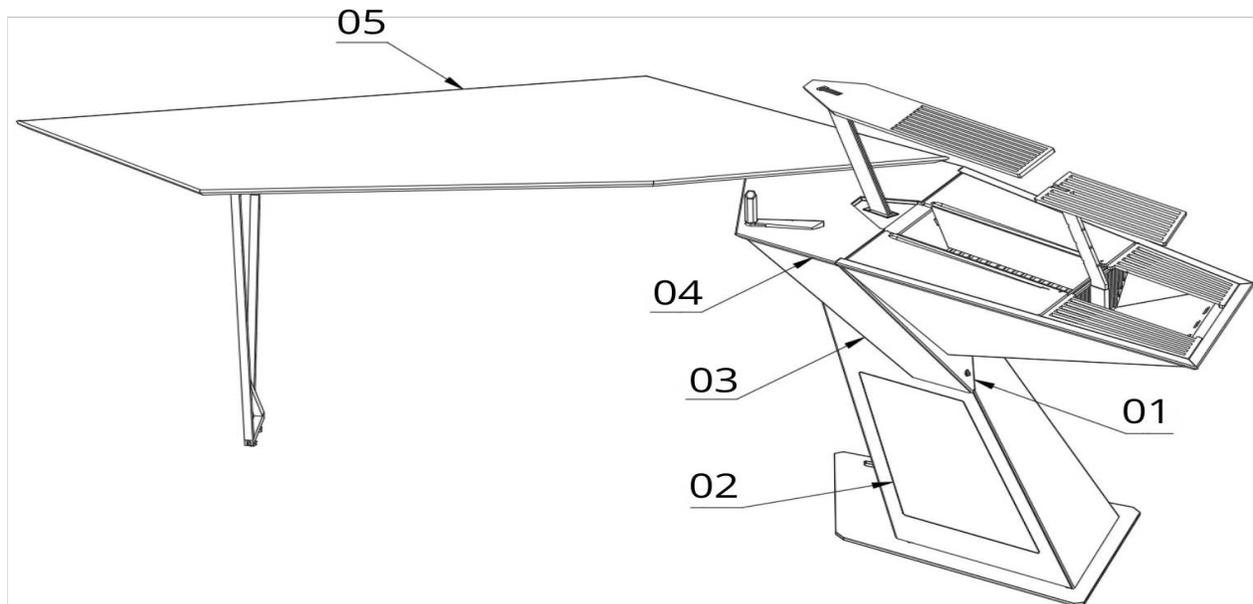


Illustration 1 – Vue d'ensemble – Perspective avant droite

DETAILS DES ELEMENTS - ILLUSTRATION 1				
Repère	Désignation	Quantité	Matériau	Remarques
O1	Cache corps sous cuve	1	Inox 316	Habillage
O2	Cache pied et sa trappe basse	1	Inox 316	Trappe magnétique
O3	Cache corps et sa trappe haute	1	Inox 316	Trappe magnétique
O4	Plan de travail	1	Inox 316	Habillage
O5	Plateau pivotant	1	Inox 316	Habillage

VUE D'ENSEMBLE (SUITE)

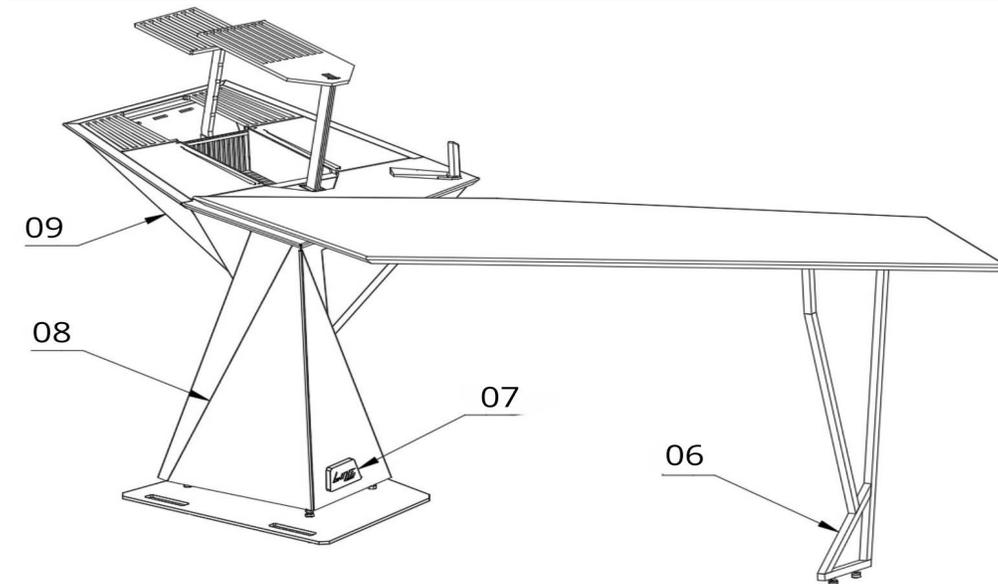


Illustration 2 – Vue d'ensemble – Perspective arrière gauche

DETAILS DES ELEMENTS - ILLUSTRATION 2				
Repère	Désignation	Quantité	Matériau	Remarques
O6	Béquille	1	Inox 316	A déplier
O7	Logo	1	Résine	Plaque
O8	Cache pied arrière	1	Inox 316	Habillage
9	Cache cuve et sa trappe coulissante	1	Inox 316	Habillage

VUE TECHNIQUE

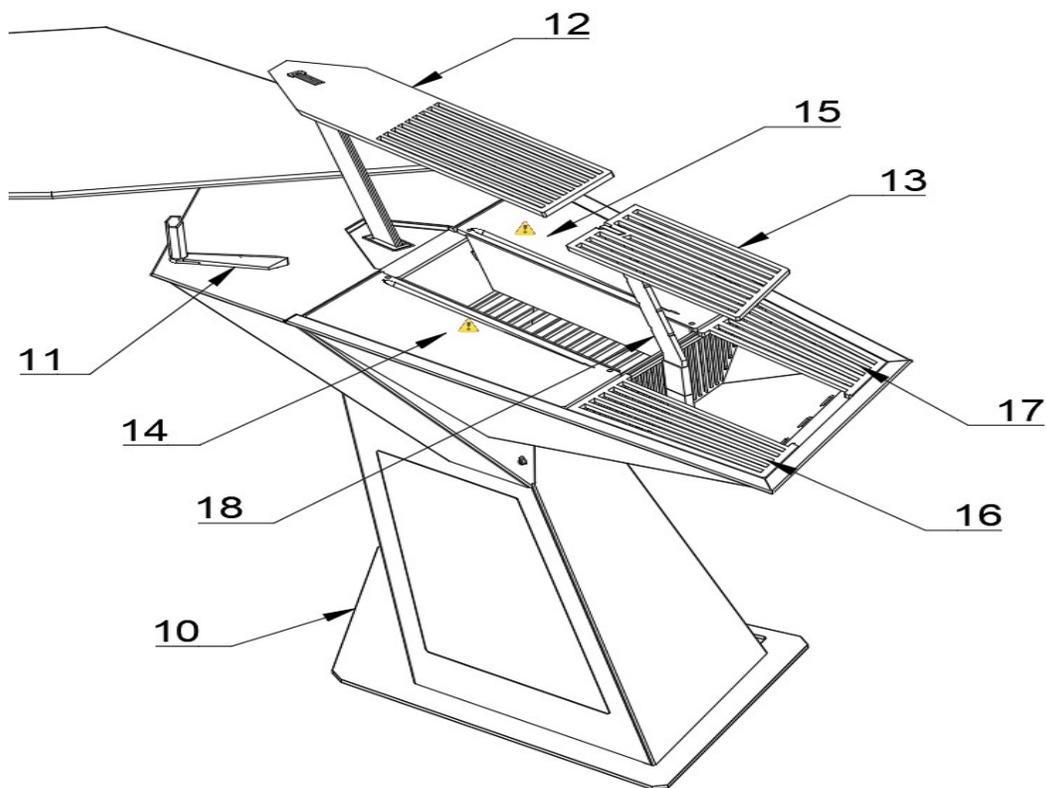


Illustration 3 – Vue technique (perspective avant droite) du socle, pied et cuve

DETAILS DES ELEMENTS - ILLUSTRATION 3				
Repère	Désignation	Quantité	Matériau	Remarques
10	Socle de stabilisation	1	Inox 316	A fixer
11	Manivelle du treuil	1	Inox 316	A enclencher
12	Grille centrale mobile principale	1	Inox 316	Système d'ancrage
13	Grille centrale mobile foyer secondaire	1	Inox 316	Système d'ancrage
14	Plancha droite	1	Inox 316	A poser
15	Plancha gauche	1	Inox 316	A poser
16	Grille droite foyer secondaire	1	Inox 316	A poser
17	Grille gauche foyer secondaire	1	Inox 316	A poser
18	Mât emboîtable	1	Inox 316	A poser

VUE ÉCLATÉE DES ÉLÉMENTS INTERNES DU FOYER PRINCIPAL

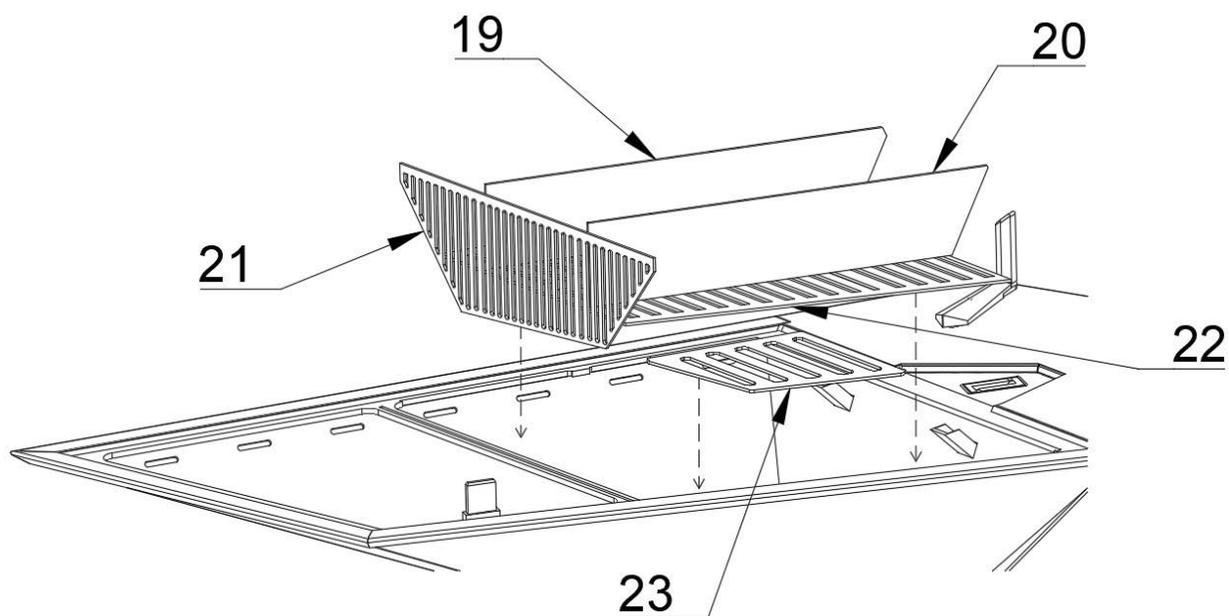


Illustration 4 – Vue éclatée des éléments internes du foyer principal (perspective avant gauche)

DETAILS DES ELEMENTS INTERNES- ILLUSTRATION 4				
Repère	Désignation	Quantité	Matériau	Remarques
19	Cloison droite	1	Inox 316	Insertion
20	Cloison gauche	1	Inox 316	Insertion
21	Grille de séparation	1	Inox 316	Insertion
22	Grille foyère intermédiaire	1	Inox 316	A poser
23	Grille foyère basse	1	Inox 316	A poser

ACCESSOIRES OPTIONNELS – PLAT DE CUISSON ET SUPPORTS PORTES-BROCHETTES

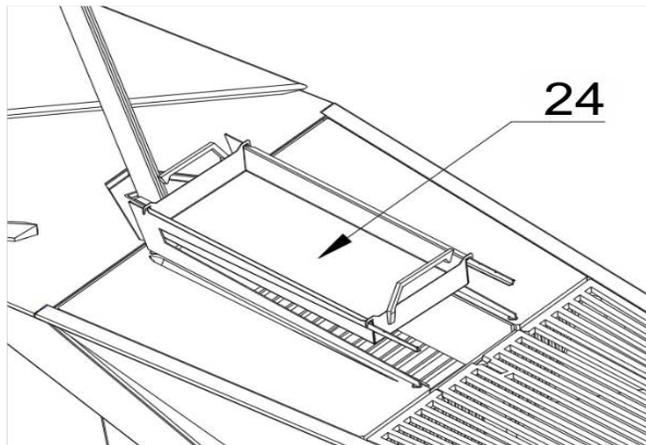


Illustration 5 – Vue en perspective avant droite du plat de cuisson

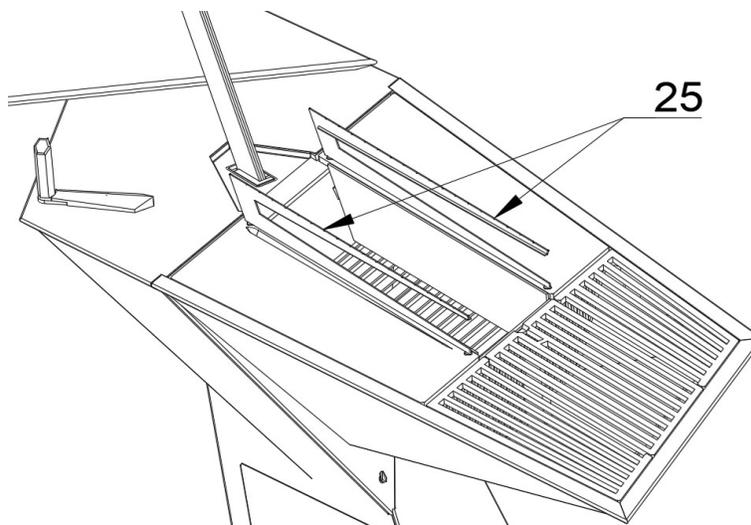


Illustration 6 – Vue en perspective avant droite des deux supports porte-brochettes

DETAILS DES DEUX ACCESSOIRES VENDUS SEPARÉMENT – USAGE CONJOINT OBLIGATOIRE ILLUSTRATIONS 5 ET 6				
Repère	Désignation	Quantité	Matériau	Remarques
24	Plat de cuisson	1	Inox 316	Accessoire vendu séparément
25	Support porte-brochettes	2	Inox 316	

ÉLÉMENTS DE FONCTIONNALITÉ ET DE COLLECTE DES GRAISSES

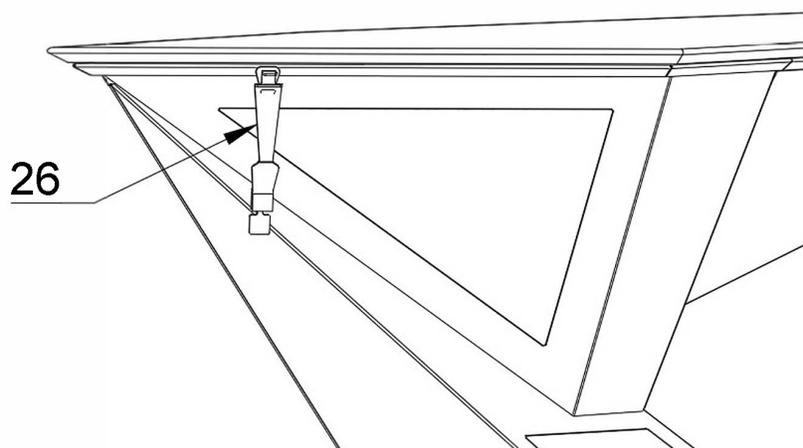


Illustration 7 – Vue en perspective arrière droite de la poignée

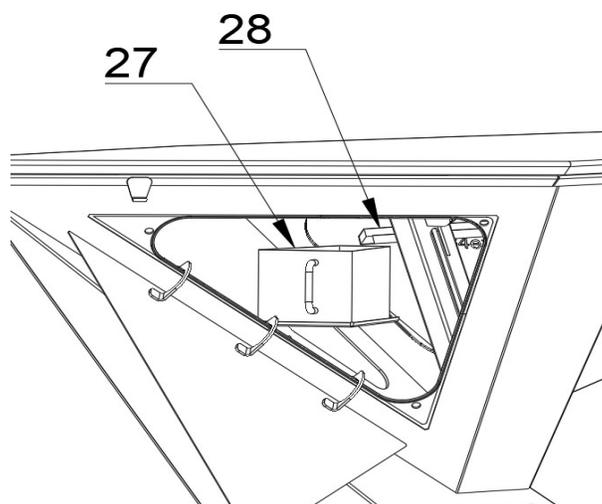


Illustration 8 – Trappe ouverte, vue interne en perspective arrière droite

DETAILS DES COMPOSANTS FONCTIONNELS – ILLUSTRATIONS 7 ET 8

Repère	Désignation	Quantité	Matériau	Remarques
26	Poignée polyvalente	1	Inox 316	5 fonctions
27	Bac à graisse	1	Inox 316	A poser
28	Gouttière	1	Inox 316	A fixer

VUE FONCTIONNELLE EN PERSPECTIVE DU BAC A CENDRES

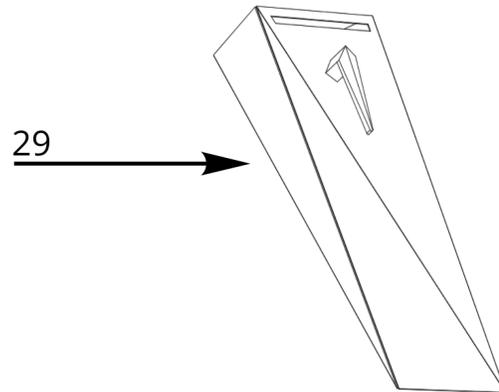


Illustration 9 – Vue en perspective du bac à cendres

DETAILS DU COMPOSANT FONCTIONNEL- ILLUSTRATION 9				
Repère	Désignation	Quantité	Matériau	Remarques
29	Bac à cendres	1	Inox 316	Système d'ancrage

2. PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

(Conformément à la norme EN 1860-1)

2.1 DANGERS

-  **Ne jamais utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple des maisons, tentes caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.**
-  Ne pas utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
-  La combustion de combustibles solides dégage des gaz toxiques potentiellement mortels.
-  **Attention : « !Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu! Utilisez uniquement des allumes-feu conformes à l'EN 1860-3 !. »**
-  Refermer le récipient d'allume-feu solide après usage et le ranger loin du barbecue.
-  Utiliser exclusivement des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3.
-  Employer exclusivement du charbon de bois ou des briquettes conformes à la norme EN 1860-2.
-  Ne pas déposer directement le charbon au fond de la cuve ; toujours utiliser la grille foyère prévue.
-  Respecter une distance minimale de 2 mètres avec tout matériau combustible.
-  Tenir à l'écart tout liquide ou vapeur inflammable.
-  Ne pas porter de vêtements amples pendant l'utilisation du barbecue.

2.2 AVERTISSEMENTS



Le barbecue doit être assemblé correctement selon les instructions fournies.



Installer obligatoirement le cendrier (bac à cendres) avant toute utilisation.



Placer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.



Ne pas utiliser sous une structure inflammable (par exemple : pergola, auvent, etc.).



Attention « ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation »



Ne pas utiliser par temps venteux pour éviter la propagation des braises.



Éviter l'alcool ou médicaments pouvant affecter la vigilance lors de l'utilisation.



Ne pas dépasser le niveau maximal en chargement de combustible .



Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.



Attention : « ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques. »

Préparation avant cuisson



Attention : « ! Allumer le charbon au moins 30 minutes avant la première cuisson. »



Attention : « ! Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible. »



Ce produit n'est pas conçu pour une utilisation sur bateau, véhicule ou autre surface mobile.



Toute utilisation non conforme annule immédiatement la garantie.



Le nettoyage et l'entretien doivent être réalisés exclusivement par des adultes.

2.3 MISES EN GARDE



L'appareil reste chaud longtemps après extinction des braises.



Ne jamais vérifier la température par contact direct.



Porter impérativement des gants thermiques conformes à la norme EN 407 (niveau 2 minimum).



Utiliser des ustensiles à poignées longues et résistantes à la chaleur.



Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre les flammes ou les braises (risque élevé de brûlures graves).



Ne jamais déposer les braises ou cendres chaudes au sol ou dans une poubelle.



Attention : « ! Ce barbecue va devenir très chaud. »



Ne jamais couvrir la cuve avec du papier aluminium pour préserver la circulation de l'air.



Vérifier régulièrement la brosse à grille et la remplacer immédiatement en cas d'usure ou de perte de poils métalliques.



Nettoyer systématiquement la cuve après chaque utilisation.



Vérifier le bac à graisse avant et pendant chaque utilisation.

2.4 ENTRETIEN RÉGULIER



Laisser refroidir totalement avant toute opération de nettoyage.



Nettoyer les grilles, la cuve et le cendrier après chaque usage.



Inspecter régulièrement vis, clapets, joints et poignées, et remplacer les pièces défectueuses ou usées.

2.5 RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Lire et conserver soigneusement cette notice.

Fournir cette documentation à tout nouveau propriétaire en cas de cession.

Appareil exclusivement destiné à un usage domestique extérieur.

Tout usage commercial ou inapproprié annule la garantie constructeur.

Retirer et éliminer tous les éléments d'emballage.

Les enfants ne doivent ni utiliser, ni nettoyer, ni entretenir cet appareil.

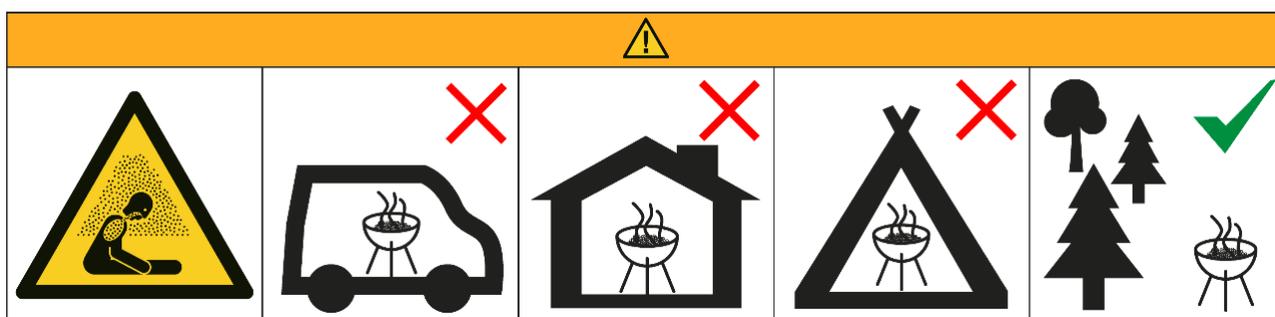
2.6 RÉFÉRENCES NORMATIVES

EN 1860-1 : Exigences de sécurité des barbecues à combustible solide

EN 1860-2 : Charbon de bois et briquettes - Spécifications

EN 1860-3 : Allume-feux - Exigences

EN 407 : Gants de protection thermique - Résistance chaleur de contact



3. CONSIGNES DE SECURITE RELATIVES AUX 2 CAISSES EN BOIS



Organisation de l'assemblage

L'assemblage du barbecue requiert une mise en œuvre rigoureuse, réalisée avec le concours d'une ou plusieurs personnes. Certaines étapes peuvent nécessiter jusqu'à quatre intervenants, en raison du poids, du volume ou de la précision de manipulation exigée.

Afin de garantir un montage sûr et maîtrisé, **un pictogramme (Illustration 1) représentant des silhouettes humaines vous indique, à chaque nouvelle étape, le nombre minimum de personnes recommandées pour procéder à l'assemblage en toute sécurité.**

Ce repère visuel constitue une indication essentielle tout au long du processus, depuis la manutention des caisses, leur déballage, jusqu'à l'assemblage proprement dit.

Il permet de planifier efficacement chaque opération et de prévenir tout risque de déséquilibre, de chute ou de blessure lors de la manipulation et de la mise en place des différents éléments.



Illustration 1 – A titre d'exemple pour ce visuel 1 personne requise

Lors de la réception de votre gril NOVA, celui-ci est conditionné dans quatre caisses en bois.

Nos caisses en bois sur mesure sont renforcées, fixées sur palettes et conçues selon les standards de protection appliqué aux œuvres d'art. Conformément à la norme NIMP15, elles sont spécifiquement élaborées pour le transport longue distance à l'export, mais également pour les trajets de courte distance .

Quelle que soit la destination, leur conception assure une protection optimale et irréprochable des composants du barbecue.

Compte tenu du poids, pensez à faire déposer les 2 caisses à proximité de l'endroit choisi pour l'installation de votre barbecue.

Il est essentiel que les caisses soient posées sur une surface plane et stable, procédez au déballage avec une attention particulière afin d'éviter tout risque d'accident et de préserver l'intégrité des emballages et des différents composants.

3.1 Réception du produit – Vérification des colis

A la réception de votre barbecue NOVA, celui-ci est conditionné en quatre caisses en bois distinctes, numérotées de 1 à 2 pour faciliter l'identification.

Veuillez vérifier que les deux colis mentionnés ci-dessous vous ont bien été livrés avant toute manipulation ou ouverture.

3.2 Contenu des 2 caisses bois

Chaque caisse correspond à une phase clé de l'assemblage : socle + accessoires, pied, cuve et plateau de table. Les dimensions externes et le poids net de chaque colis sont précisés ci-dessous afin de faciliter la réception, la manutention et la vérification à l'arrivée.

Colis	Contenu principal	Dimensions (L x l x H en mm)	Poids net (kg)
1	Grilles et accessoires	1100 x 800 x 500	40
2	Barbecue NOVA	2300 x 1200 x 870	176

3.3 Composants et accessoires livrés

Les deux tableaux ci-dessous détaillent les différents éléments inclus, répartis entre composants fonctionnels et accessoires complémentaires.

Tableau principal – Détails des éléments de cuisson et composants internes

Foyer principal (brasero) éléments interne	Foyer principal (brasero) éléments de cuisson	Foyer secondaire (barbecue) éléments de cuisson	Quantité
Grille foyère basse	-	-	1
Grille foyère intermédiaire	-	-	1
Grille de séparation verticale	-	-	1
Cloisons de séparation	-	-	2
-	Plancha	-	2
-	Grande grille centrale réglable	-	1
-	-	Grille latérale	2
-	-	Grille centrale réglable	1
-	-	Mât emboîtable (grille centrale)	1

Tableau secondaire – Accessoires complémentaires

Accessoires	Utilisation	Quantité
Poignée ventouse	Ouverture des deux trappes aimantées	1
Poignée amovible	Manipulation sécurisée des grilles, planchas, cloisons et mât emboîtable	2
Paire de gant	Conforme à la norme EN 407	1

3.4 Préparation pour l'ouverture des deux caisses en bois et déballage

- Assurez-vous de disposer de l'espace nécessaire pour manipuler les caisses en toute sécurité.



- Portez des équipements de protection individuelle appropriés, tels que des gants de sécurité et des chaussures de protection, pour assurer une manipulation sécurisée.

- Utilisez un tournevis étoile ou une visseuse-deviseuse équipée d'un embout étoile.

- Il est essentiel de vérifier que ces outils soient sécurisés et adaptés afin d'éviter tout risque de blessure lors du démontage et du déballage.

3.5 Précautions d'emploi pour l'ouverture des deux caisses en bois

Pour procéder à l'ouverture des caisses, il est impératif de suivre rigoureusement les étapes détaillées ci dessous.

- Pour chaque caisse en bois, retirez délicatement les vis étoiles, en veillant à ne pas exercer de pression excessive afin de ne pas abîmer les éléments internes.

- N'endommagez pas les panneaux, mousses, et sachets d'emballage avant d'avoir procédé à l'inspection complète de votre produit. Ils pourraient être utiles si un retour à notre SAV s'avérait nécessaire.

- Évitez l'utilisation d'outils tranchants à proximité immédiate des habillages pour prévenir tout accident et tout risque de rayure ou de détérioration.

3.6 Ouverture, déballage et contrôle de la caisse n°1 - Grilles - planchas et accessoires



Cette caisse est constituée de trois niveaux de rangements :

- Deux planchas + grille centrale (foyer principal).
- Trois grilles du barbecue + mât (foyer secondaire) + deux poignées amovibles.
- Grille foyère basse, grille foyère intermédiaire, grille verticale de séparation, deux cloisons de séparation, poignée ventouse.

Veillez exécuter les instructions suivantes dans l'ordre indiqué :

1. Procédez à l'ouverture de la caisse afin d'inspecter son contenu.
2. Dévissez en priorité les vis étoiles de fixation du panneau supérieur et du panneau longitudinal (repéré par les étiquettes *Panneau à enlever*) - **Illustration 1**.
3. Procédez délicatement au retrait de chaque niveau de séparation afin d'en vérifier le contenu.
4. Nous vous conseillons de laisser en place les grilles, les éléments internes et les accessoires stockés dans la caisse.
Leur installation ne devra être effectuée qu'après le positionnement complet du barbecue, conformément aux instructions du guide d'utilisateur.

(Il est impératif de consulter l'ensemble de la section 5 – Choix de l'emplacement de votre NOVA)

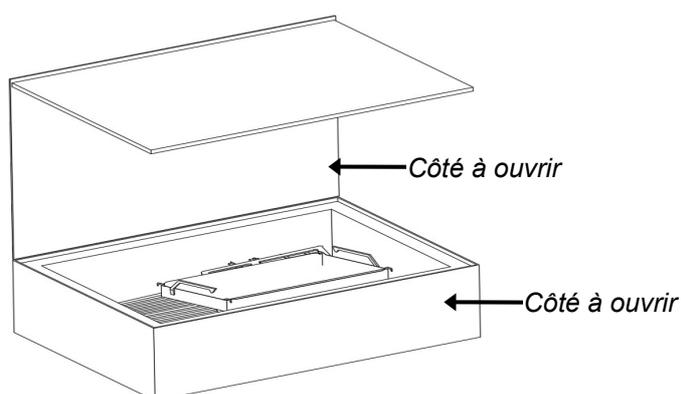


Illustration 1 – Retrait du toit de la caisse et de la mousse supérieure

3.7 Ouverture, déballage et contrôle de la caisse n°2

- Barbecue NOVA



1 personne pour dévisser

2 personnes pour maintenir et déplacer les panneaux

Veillez exécuter les instructions suivantes dans l'ordre indiqué :

1. Procédez à l'ouverture de la caisse afin d'inspecter son contenu.

Conseil de sécurité :

Lors du démontage des panneaux, il est recommandé que deux personnes supplémentaires se tiennent de chaque côté pour maintenir les panneaux, afin d'éviter tout basculement ou chute accidentelle une fois les vis retirées.

2. Dévissez en priorité les vis étoiles de fixation du panneau supérieur (repéré par l'étiquette *Panneau à enlever*).
3. Dévissez ensuite le grand panneau longitudinal (repéré par l'étiquette *Panneau à enlever*).
4. Le modèle NOVA est maintenu par des calages interne (traverses en bois) pour garantir sa stabilité et éviter tout basculement lors du transport.
Procédez au retrait des calages (à dévisser et repérer par les étiquettes A enlever) afin d'extraire le barbecue (procédure d'extraction détaillée e section 5.2)



Il est strictement conseillé d'extraire le barbecue de la caisse en bois uniquement lorsque la surface de réception est prête au positionnement définitif du barbecue.



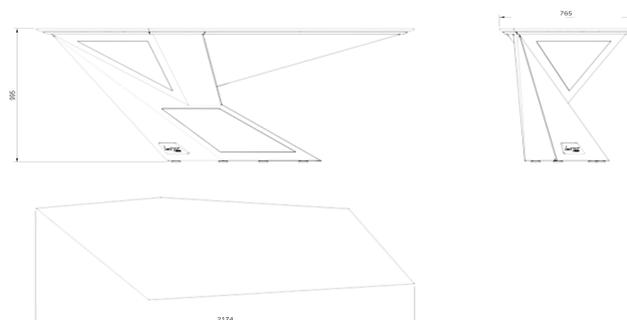
(Il est impératif de consulter l'ensemble de la section 5 – Choix de l'emplacement de votre NOVA)

4. CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES À L'EMPLACEMENT DU NOVA

Note préalable – Encombrement et implantation du modèle NOVA

Avant toute lecture des consignes de sécurité liées à l'environnement d'usage, il est essentiel de prendre en compte l'envergure du modèle NOVA, notamment une fois le plateau pivotant ouvert.

L'implantation du barbecue doit être pensée en amont de manière à garantir les points ci-dessous :



4.1 Surface et stabilité

Pour éviter tout risque de basculement :

- Posez le barbecue sur une surface dure, plane, stable et incombustible (dalle béton, carrelage ou sol nu).
- Évitez les installations directement sur la pelouse ou un sol inégal qui pourraient provoquer un basculement.

4.2 Emplacement sécurisé

Installez le barbecue fixe exclusivement en extérieur, dans un espace ouvert et bien ventilé.

Une utilisation en intérieur ou sous un volume fermé (garage, tente, véranda...) est proscrite en raison du danger mortel d'intoxication au monoxyde de carbone.

4.3 Distances de sécurité importantes

Placez l'appareil à au moins 2 mètres des murs ou clôtures, et idéalement 2 mètres des végétaux combustibles (branches, haies).

4.4 Évitez absolument les surplombs inflammables

- Ne placez pas le barbecue sous un toit, un auvent bas ou un arbre, pour prévenir tout risque d'incendie vertical.

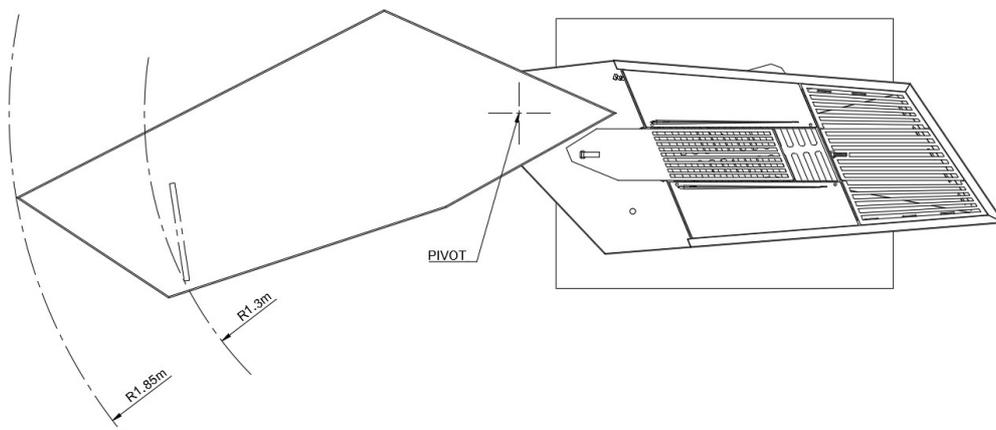
4.5 Précautions d'emplacement supplémentaires

Choisissez un endroit permettant de circuler librement autour du barbecue sans encombre. Ne l'installez pas dans une zone de passage pour éviter les bousculades ou chutes sur l'appareil en cours d'utilisation.

5. CHOIX DE L'EMPLACEMENT DE VOTRE NOVA



N'oubliez pas de prendre en compte la rotation du plateau et le point d'appui de la béquille avant de procéder à son installation.



La table tournante évolue dans un rayon de 1,85 mètre autour du point de pivot et la béquille reposera à 1,30 mètre.

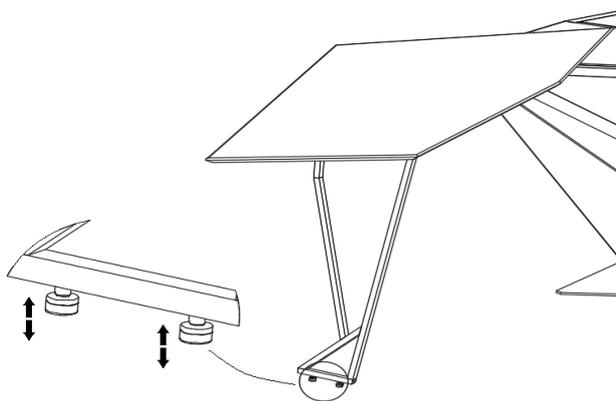


Illustration 1 – Pieds réglables +/- 1 cm

La béquille dispose de pieds réglables +/- 1 cm pour permettre un nivellement correct du plateau de la table tournante (**Illustration 1**).

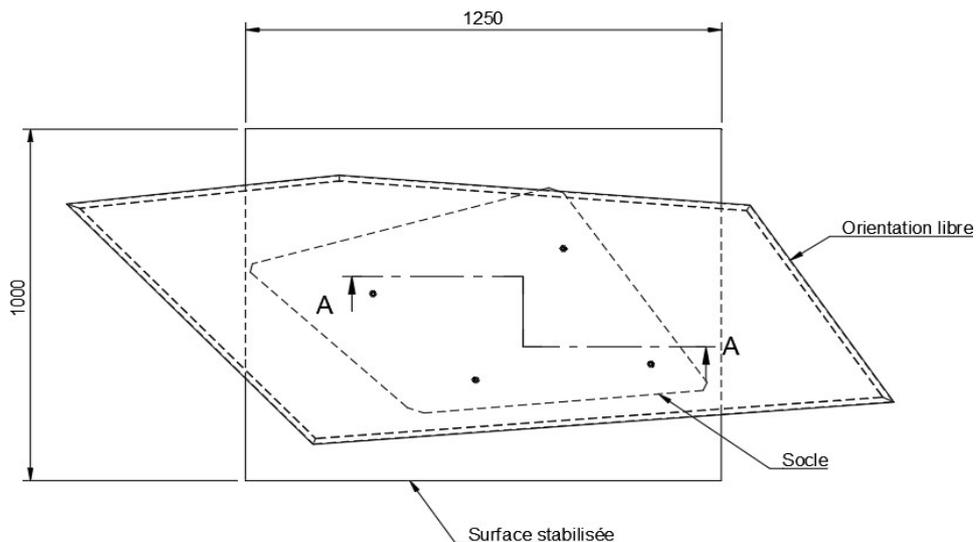
5.1 Modèle NOVA stabilisé sur socle

Les étapes suivantes doivent être respectées pour garantir une installation conforme.



Le barbecue devra être disposé sur une surface drainante et stable aux dimensions minimum de 1,25 mètre x 1 mètre, orienté pour permettre le schéma de pose ci-dessous (vue de dessus).

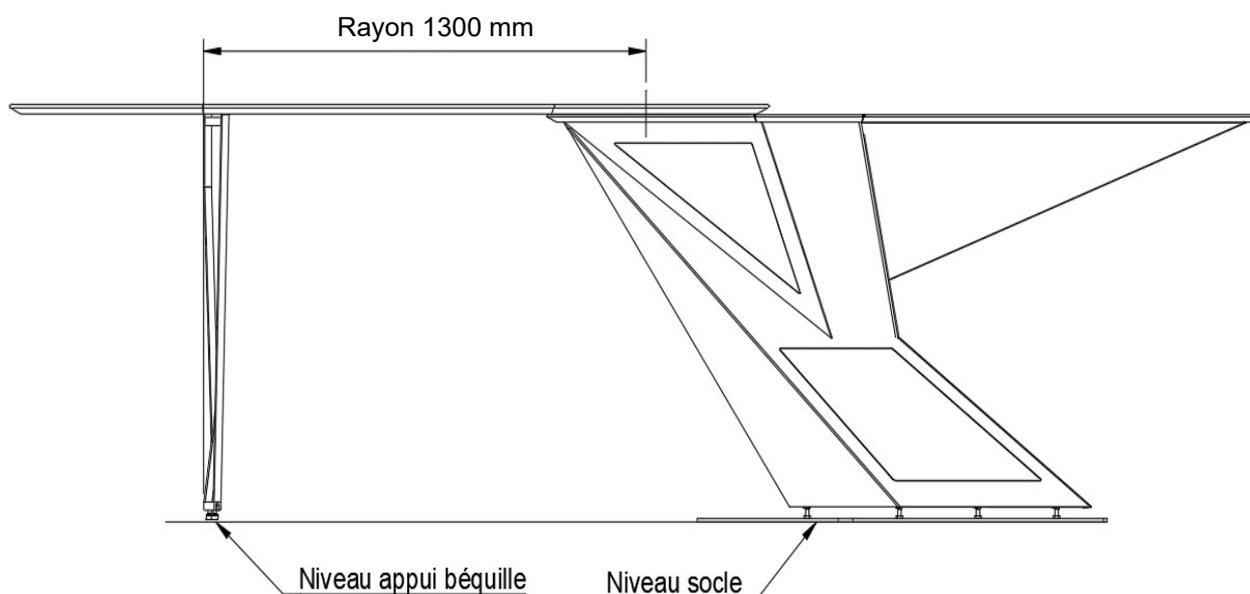
Toutes les côtes indiquées dans les illustrations sont en millimètres (mm)



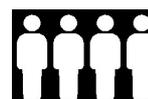
Vérifiez le nivellement du sol à l'appui de la béquille, avant de procéder au positionnement du Nova



Le rayon de la béquille avec son point pivot = 1,30 mètre comme indiqué dans l'illustration ci-dessous.



5.2 Extraction du barbecue de la caisse 2



L'extraction du barbecue nécessite l'intervention de quatre personnes, en raison de son poids et de sa configuration.



Il est formellement interdit de soulever le barbecue par les habillages extérieurs. Tout soulèvement doit impérativement s'effectuer par les zones de levage prévues à cet effet.

Précautions de sécurité

Port de gants de manutention obligatoire

Port de chaussures de sécurité requis

Maintenir une vigilance accrue tout au long des opérations de manutention et de déplacement.

Veillez exécuter les instructions suivantes dans l'ordre indiqué.

Après réalisation de l'étape 3.7 – Déballage de la caisse n°2, et retrait complet des calages en bois, il est possible de procéder à l'extraction du barbecue.

Pour faciliter la prise en main et assurer une répartition équilibrée de la charge, les trappes d'accès ont été volontairement retirées en usine : elles laissent place à des zones de préhension renforcées, spécialement conçues pour le levage manuel.

Les points de levage autorisés sont clairement indiqués dans l'illustration 1 ci-dessous, afin de garantir une manipulation conforme et sécurisée.

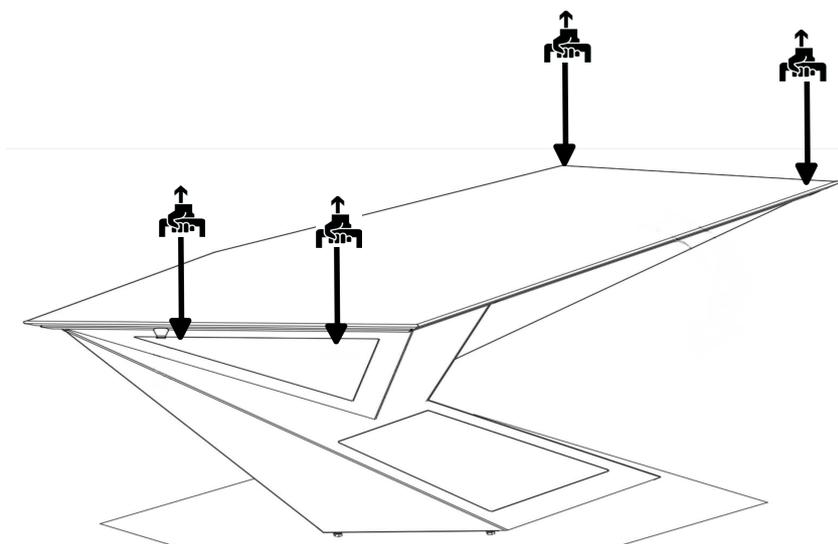
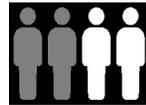


Illustration 1 – Points de levage autorisés

Une fois le modèle NOVA installé à l'emplacement prévu, vous pouvez alors débiter les opérations suivantes détaillées en section 6

6. ASSEMBLAGE FONCTIONNEL DES ÉLÉMENTS INTERNES

6.1 Ouverture du plateau



Présence requise de deux personnes. Une personne pour maintenir le plateau lors de son ouverture afin de soulager la couronne de rotation et une seconde personne pour le déploiement de la béquille



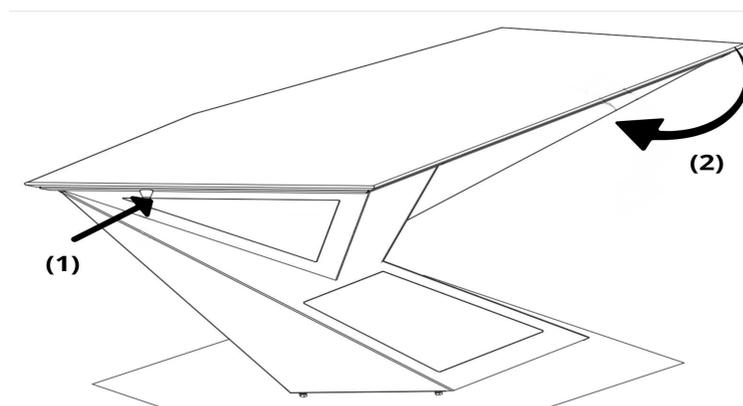
Avant toute opération, assurez-vous que l'environnement immédiat est parfaitement dégagé de tout objet ou obstacle susceptible d'entraver le mouvement. Une vigilance particulière est requise en présence d'enfants à proximité.



N'utilisez jamais le barbecue en cas de vent fort. Également lors de l'ouverture du plateau, une prise au vent excessive pourrait compromettre la sécurité de l'utilisateur ainsi que l'intégrité de la structure habillant le plateau.

Commencez par déployer le plateau de la table pivotante puis sa béquille afin d'accéder aux foyers en suivant les étapes détaillées ci-dessous.

1. Tirez le loquet à ressort situé sur le côté arrière de la table afin de libérer le plateau (**flèche 1**).



2. Faites pivoter lentement le plateau par la pointe opposée (**flèche 2**) en le maintenant légèrement avec les deux mains pour accompagner son mouvement .



Attention : Veillez à ne pas s'appuyer et ne posez aucun objet sur le plateau tant que la béquille n'a pas été correctement déployée.

6.1 Ouverture du plateau (suite)

3. La première personne doit maintenir le plateau en position souhaitée, repérez **le deuxième loquet** de déverrouillage dissimulée sous la table (**Illustration 1 - Flèche 1**).

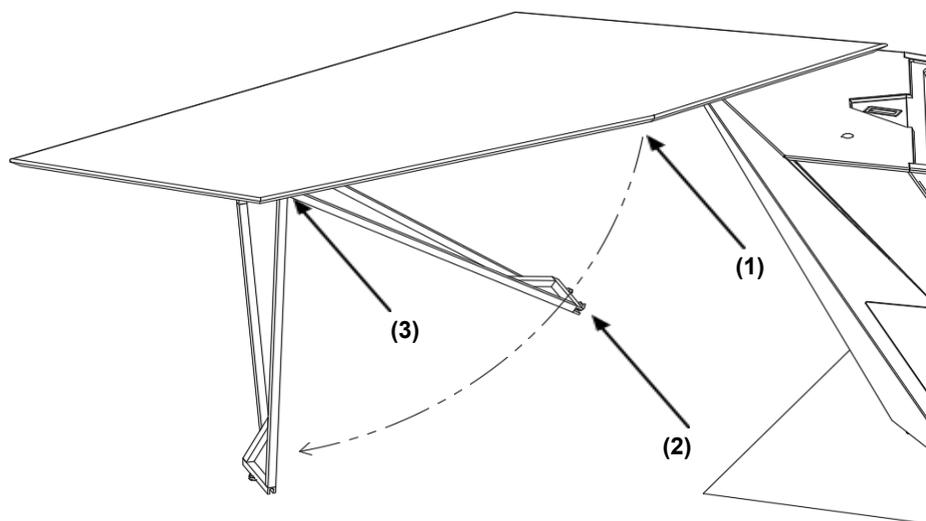


Illustration 1 – Tirette de déverrouillage de la béquille

4. Deuxième loquet – déploiement de la béquille

Une seconde personne actionne la tirette pour libérer la béquille d'une main, et de l'autre main maintenir le pied, puis accompagnez manuellement sa descente jusqu'à sa position verticale finale, en butée (**flèche 2**).

5. Troisième loquet – blocage de la béquille en position ouverte

Il permet de verrouiller sa position d'ouverture. Ce mécanisme assure un maintien sécurisé de la béquille en empêchant tout repli accidentelle pendant l'utilisation du plateau (**flèche 3**).

6.1 Ouverture du plateau (suite)

Attention (Illustration 1)



Le plateau doit impérativement être positionné de manière à ce que sa pointe (flèche 1) ne se trouve pas dans l'axe de levage du mât ni dans celui de la grille centrale (flèche 2). Cette précaution est essentielle afin d'éviter tout risque de collision ou de blocage mécanique lors du mouvement vertical du mât.

Le plateau de table est conçu pour offrir une rotation libre, permettant diverses configurations d'usage. Toutefois, cette modularité impose une vigilance constante :

- Vérifiez systématiquement le dégagement complet de la zone située entre la grille centrale, le mât et la pointe du plateau.
- Ne procédez jamais au réglage en hauteur si la zone n'est pas totalement dégagée.

En cas de doute, repositionnez le plateau de manière sécurisée avant toute action sur la manivelle.

Ce contrôle visuel simple et essentiel contribue à la sécurité de l'utilisateur, au bon fonctionnement des éléments mobiles de votre barbecue ainsi qu'à la préservation de l'intégrité de ses composants .

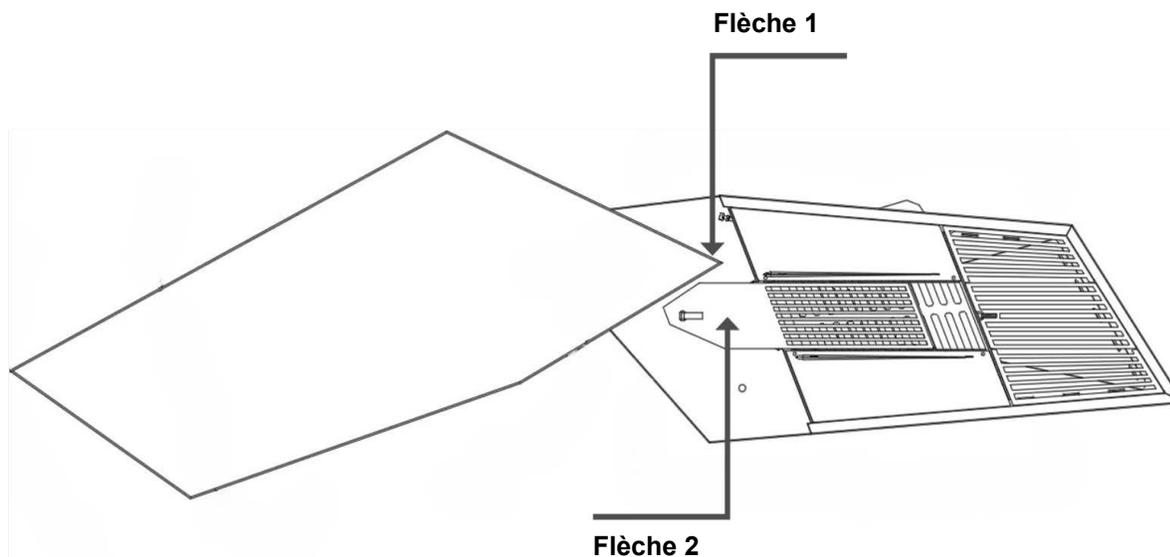


Illustration 1 – Zone de dégagement pour le levage du mât escamotable



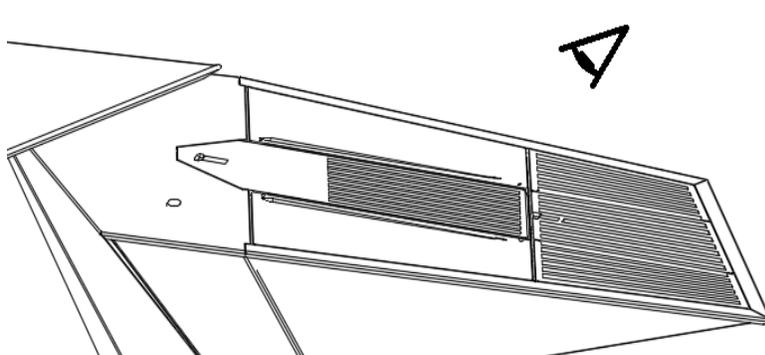
Lors de la fermeture du plateau, veillez à maintenir vos mains à l'écart des zones situées entre le plateau et le plan de de travail

6.2 Fermeture du plateau



1. Préparation à la fermeture :

Avant toute manipulation, assurez-vous que toutes les grilles soient propres et débarrassées, que la manivelle du treuil soit retirée, et qu'aucun ustensile n'a été laissé sur le plan de travail. L'espace entre la table et les zones de cuisson est réduit, toute obstruction pourrait endommager les surfaces (**Illustration ci-dessous**).

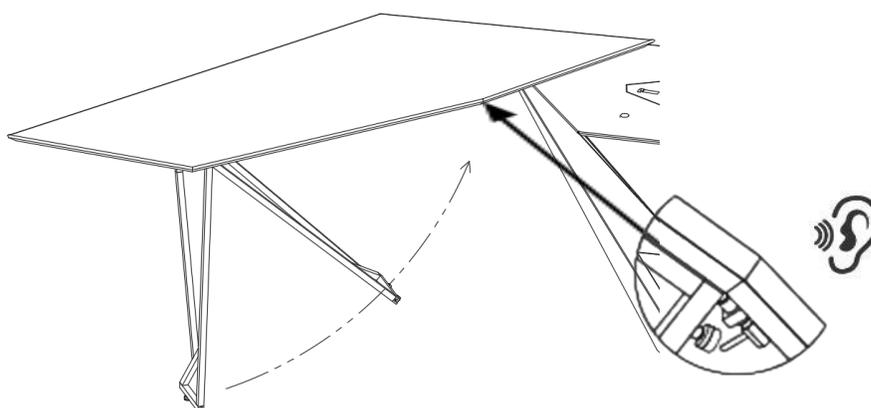


2. Repli de la béquille :

Une personne pour repliez la béquille sous la table en tirant sur le loquet à ressort pour la déverrouiller..

Un clic audible confirme son bon verrouillage (**Illustration ci-dessous**).

Une seconde personne maintient le plateau durant cette phase afin de soulager la couronne de rotation.



MISE EN GARDE – RISQUE DE PINCEMENT



Lors du repli de la béquille, toute manipulation doit être effectuée avec précaution. En fin de course, lorsque la béquille se verrouille sous la table, tenez vos doigts à distance des zones de contact pour éviter tout risque de blessure.

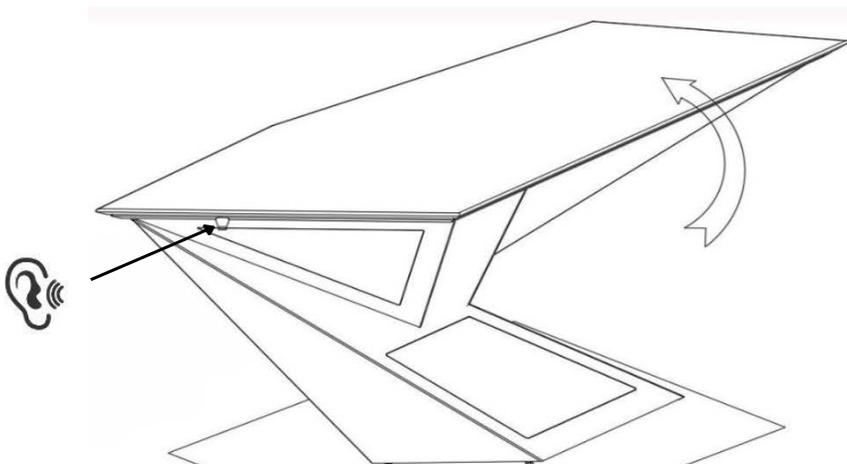
Ne jamais exercer de pression excessive, ni forcer la fermeture si un obstacle est présent.

(Suite de la section .2 en page suivante)

6.2 Fermeture du plateau (suite)

3. Rotation finale et verrouillage :

Faites pivoter la table jusqu'à sa position d'origine. Le verrouillage est confirmé par un second clic sonore au niveau de la tirette (**Illustration ci-dessous**).



MISE EN GARDE



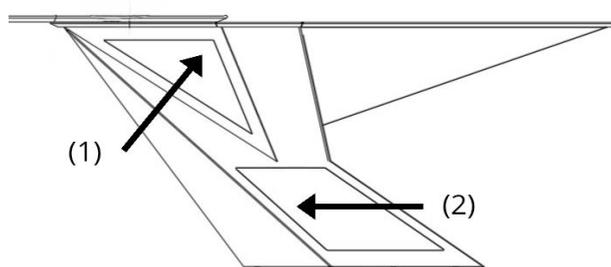
Lors de la fermeture complète de la table, assurez-vous qu'aucune partie du corps, ni aucun tiers (en particulier les enfants), ne se trouve dans la zone de rotation ou de repli. Cette opération implique plusieurs pièces mobiles susceptibles de causer des blessures si elles sont mal manipulées.

6.3 Trappes d'entretien magnétique

La conception des trappes hautes et basses repose sur une intégration discrète et parfaitement affleurante à la tôle d'habillage. **Réalisées avec une précision au millimètre, ces trappes sont maintenues fermées par un système d'aimantation (un aimant dans chaque angle de la trappe).**

Dans un souci de pureté esthétique et de continuité visuelle, aucun système de verrouillage apparent n'a été intégré. **L'ouverture des deux trappes s'effectue au moyen d'une poignée ventouse indépendante, fournie avec le produit (caisse1). Il suffit de positionner cette poignée au centre de la trappe, puis d'exercer une pression pour activer l'adhérence.**

Pour réaliser certaines étapes d'assemblage, notamment les opérations de fixation et de manutention interne, sont présentés dans l'illustration ci-dessous les positionnements de la poignée ventouse pour l'ouverture des trappes.



Flèche 1 : point de contact de la trappe haute pour le positionnement de la poignée

Flèche 2 : point de contact de la trappe basse pour le positionnement de la poignée

• *Ouverture des deux trappes : veuillez suivre les étapes détaillés ci-dessous.*

1. Munissez vous de la poignée ventouse fournie dans les accessoires.
2. Placez la poignée dans l'emplacement indiqué en exerçant une pression d'appui (**Illustration page précédente – flèche 1 et 2**).
3. Actionnez la poignée toujours en maintenant la pression d'appui pour exercer l'adhérence nécessaire entre la ventouse et la la tôle inox de la trappe.
4. Tirez doucement sur la poignée afin de désengager les fixations magnétiques situées dans les angles de la trappe.
5. Une fois la trappe ouverte, positionnez délicatement l'ensemble au sol afin d'éviter tout choque ou rayure

• *Fermeture des deux trappes: protocoles détaillé ci-dessous.*



Attention : lors de l'attraction magnétique, veuillez à ne jamais positionner les doigts dans la zone de fermeture.

1. Guidez visuellement la trappe de manière à aligner progressivement chacun des ses angles avec les zones d'aimantation intégrées dans la structure.
2. Laissez les aimants opérer la fermeture automatique dès que la trappe est correctement positionnée.
3. Maintenez la trappe fermée d'une main, afin d'assurer un contact stable.
4. Avec l'autre main, désactivez l'adhérence de la ventouse en déverrouillant la poignée, puis retirez- la.

6.4 Foyer principal (zone de cuisson brasero)

Vous trouverez ci-après une présentation synthétique des éléments internes destinés à être installés dans le foyer. Cette description a pour objectif de faciliter l'identification précise des emplacements dédiés à chaque composant.



Pour les descriptions détaillées concernant les procédures d'installation et d'utilisation des composants internes et des éléments de cuisson, veuillez vous référer à la section 7 du guide d'utilisateur.

Chaque élément interne se logeant dans le foyer (hors grilles de cuisson et planchas) a été conçu selon une logique de performance thermique et d'intégration. **Avant toute mise en place des éléments du système interne du foyer, il est impératif de prendre connaissance des points suivants pour une installation fluide et conforme aux exigences techniques de l'appareil.**

Le foyer de cuisson est composé de deux zones distinctes (Illustration 1)

Foyer principal = Zone de cuisson brasero (flèche 1)
Foyer secondaire = Zone de cuisson barbecue (flèche 2)

Conception et ajustement sur mesure

Tout les éléments fournis (détaillés ci dessous) sont réalisés en acier inoxydable. Chaque composant est usiné sur mesure afin de s'insérer dans son emplacement dédié .

Éléments amovibles internes du foyer principal:

- Grille foyère basse (positionnement permanent)
- Grille foyère intermédiaire
- Grille de séparation verticale (entre le foyer principal et le foyer secondaire)
- Parois de compartimentation concernant uniquement le foyer principal

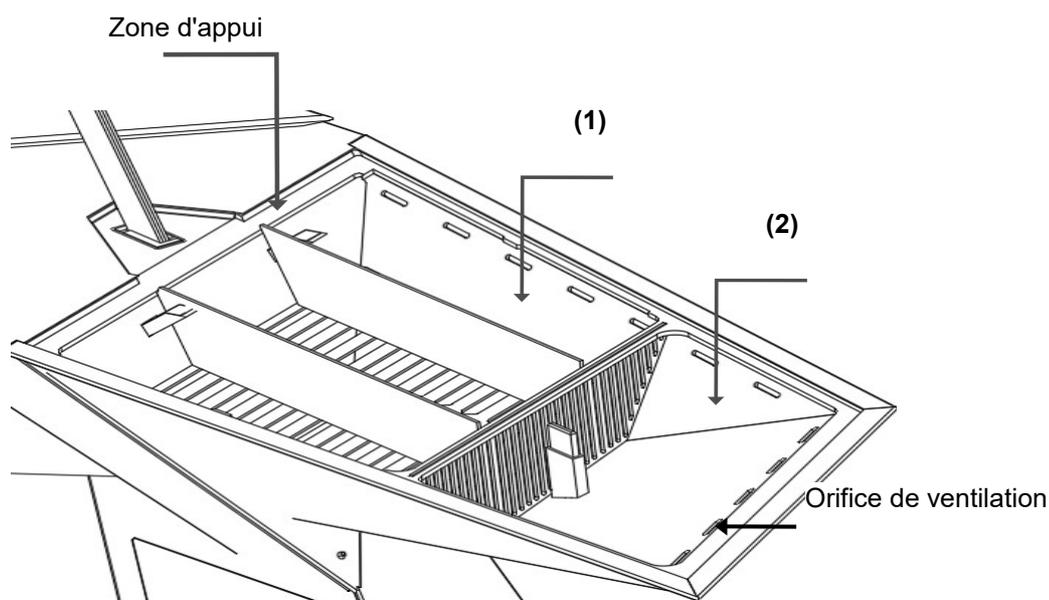


Illustration 1 – Vue d'ensemble du foyer principal (1) et du foyer secondaire (2)

6.4.1 Configuration des grilles foyère en fonction du combustible sélectionné

La grille foyère basse constitue la base structurelle fondamentale du foyer principal, correspondant à la zone de cuisson brasero. **En fonction du combustible choisi, charbon de bois ou bûche de bois ainsi que le type de cuisson souhaité, il est possible d'adapter la profondeur du foyer principal par l'ajout d'une grille foyère intermédiaire.** Cela permet d'ajuster la hauteur de combustion.



- **Combustible bûches de bois** = positionnement de la grille foyère basse uniquement pour un foyer profond (**Illustration 1 – flèche 1**).



- **Combustible charbon de bois** = positionnement de la grille foyère intermédiaire de taille supérieure, positionnée au dessus de la grille foyère basse (**Illustration 2 - flèche 2**).

Les deux grilles foyère sont fournies en accessoire (**flèche 1 et 2**)

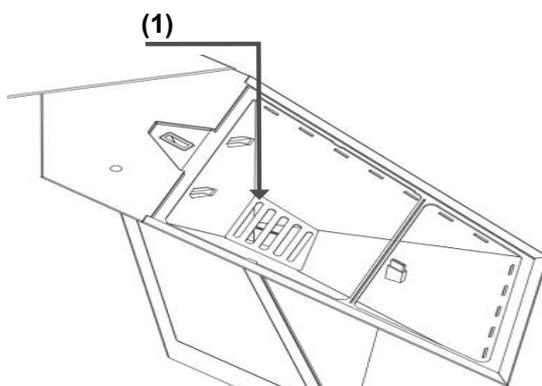


Illustration 1 – Grille foyère basse

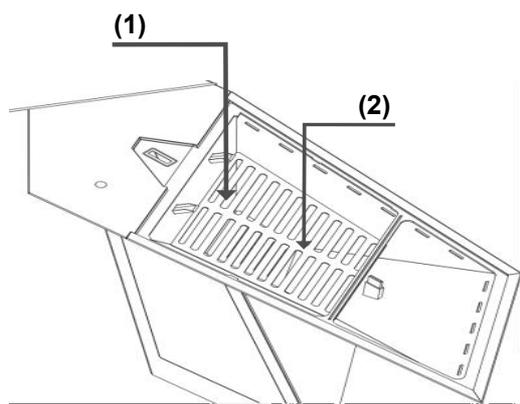


Illustration 2 – Grille foyère intermédiaire avec grille foyère basse



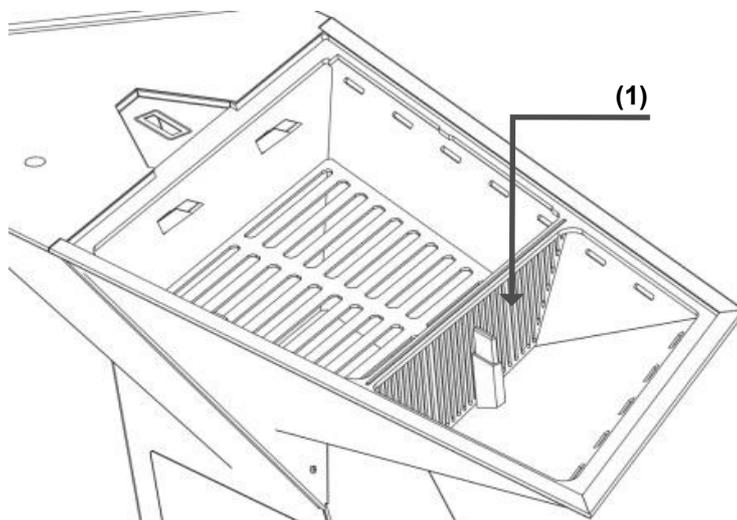
La grille foyère basse (flèche 1) doit impérativement être installée en permanence lors de l'utilisation du foyer principal et du foyer secondaire (concernant les informations relatives au foyer secondaire, veuillez vous référer à la section 6.6).

Ne jamais déposer directement du charbon de bois ou des bûches bois au fond de la cuve, sous peine d'entraver la circulation de l'air et de bloquer l'évacuation des cendres dans le cendrier amovible.

6.4.2 Grille de séparation des foyers

La grille de séparation amovible se positionne entre le foyer principal et le foyer secondaire. Elle permet de créer deux zones de chauffe indépendantes.

Elle est fournie en accessoire (voir ci-dessous, flèche 1).



6.4.3 Cloisons modulaires de séparation

Selon les besoins, il est possible d'installer une ou deux cloisons afin d'adapter avec précision la séparation des zones de chauffe.



Le cloisonnement du foyer principal en plusieurs zones de chauffe nécessite au préalable la mise en place de la grille foyère intermédiaire (sens de positionnement détaillé en section 7.4).

Elles sont fournies en accessoires (voir ci-dessous, flèche 1 et 2)

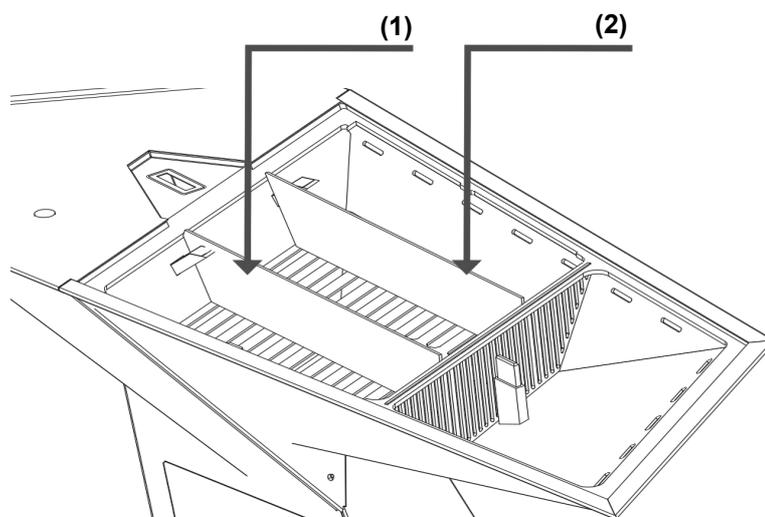


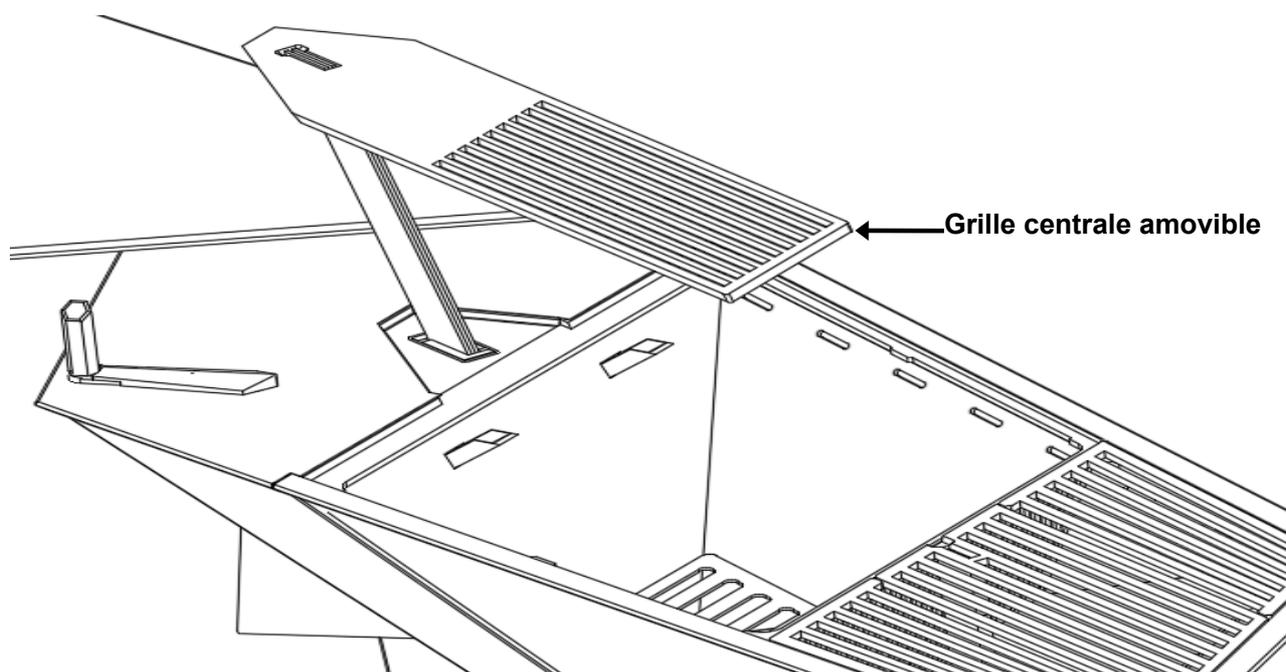
Illustration 1 – Positionnement des deux cloisons verticales amovibles

6.5 Grille centrale réglable

La grille centrale amovible se positionne sur le mât escamotable uniquement lorsque celui-ci est légèrement sorti du plan de travail à l'aide de la manivelle dédiée (Illustration ci-dessous).

Cette étape n'est pas détaillée dans le présent guide d'assemblage.

Son installation et son usage sont détaillés dans le mode d'emploi, section 7.6.2 (Zones de cuisson et réglage de la grille centrale).



6.6 Foyer secondaire (zone de cuisson barbecue)

Le foyer secondaire correspondant à la zone de cuisson barbecue, constitue une zone de chauffe complémentaire dédiée exclusivement à l'utilisation de charbon de bois.

Il est physiquement séparé du foyer principal par la grille amovible de séparation des foyers. Cette grille ajourée permet :

- Le passage du flux d'air nécessaire à l'activation des braises.
- L'évacuation des cendres vers le cendrier positionné sous le foyer principal.

Ce foyer auxiliaire dispose d'une capacité de 8 litres de charbon de bois, idéale pour des cuissons ciblées ou en complément de la zone brasero (**Illustration 1**).

La mise en place des trois grilles de cuisson peut-être réalisé conformément à l'**illustration 2**.

- Flèche 1 – grille latérale gauche
- Flèche 2 – grille centrale réglable en hauteur
- Flèche 3 – grille latérale droite



La grille foyère basse doit impérativement être installée en permanence lors de l'utilisation du foyer principal et du foyer secondaire

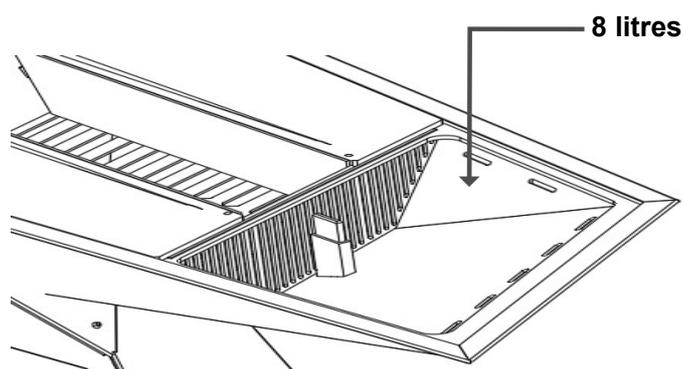


Illustration 1 – Capacité maximale de 8 litres de charbon de bois

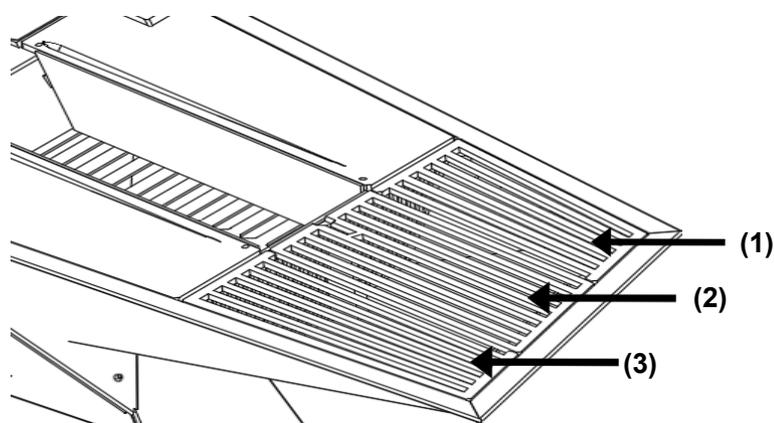


Illustration 2 – Positionnement des trois grilles de cuisson

6.7 Installation du bac à graisse

Veillez suivre les instructions ci-dessous pour obtenir un positionnement optimal du bac de récupération des graisses.

1. Ouvrez la trappe aimantée avec la poignée ventouse (**Illustration 1**).

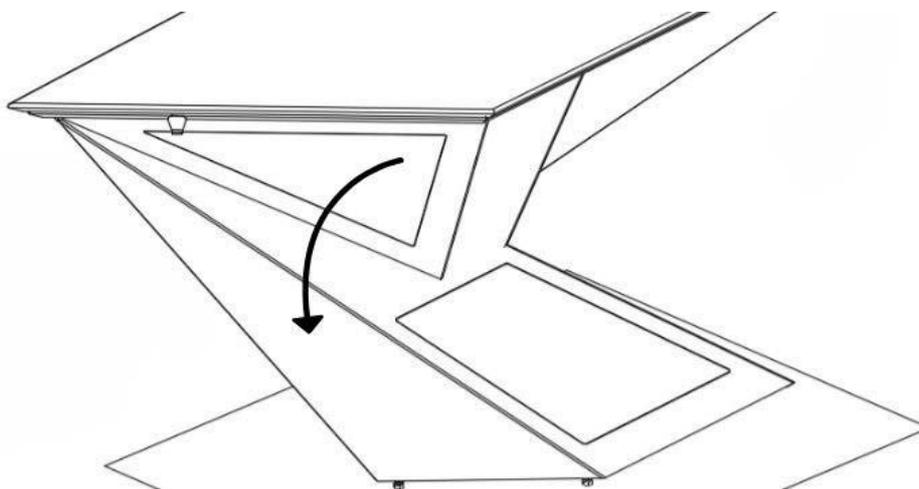


Illustration 1 – Positionnement de la poignée aimantée pour l'ouverture de la trappe

2. Insérez le bac de récupération de graisse en le positionnant délicatement dans son emplacement dédié, jusqu'à sa butée (**Illustration 2 et 3**).



Un positionnement incorrect pourrait entraîner un écoulement de graisses en dehors du bac.

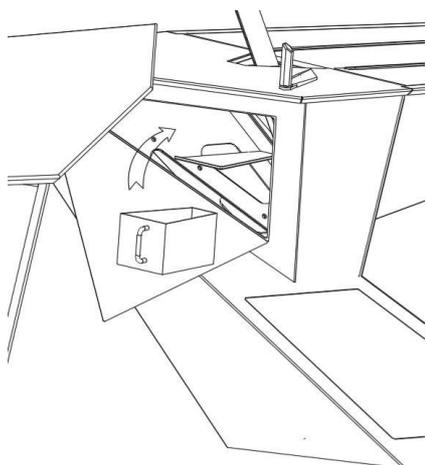


Illustration 2 – Positionnement du bac à graisse

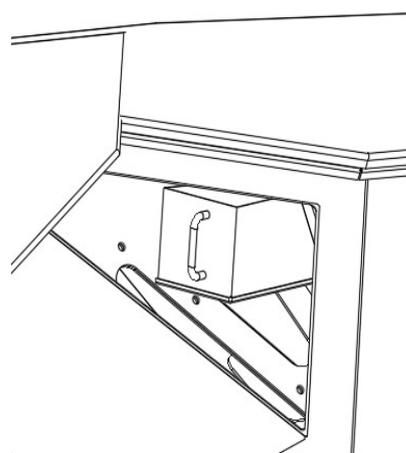


Illustration 3 – Bac positionné dans son logement

Suite de la section 6.7 en page suivante

6.7 Installation du bac à graisse (suite)

3. Ce positionnement garantit un alignement du bac sous la gouttière de collecte des graisses, assurant un récupération propre et efficace.

- **Flèche 1** : Emplacement réservé au bac à graisses avec son support intégré

- **Flèche 2** : Gouttière d'évacuation située en aval du plan de cuisson, conçue pour diriger l'ensemble des graisses (venant des deux déversoirs intégrés sous les planchas) vers le bac collecteur.

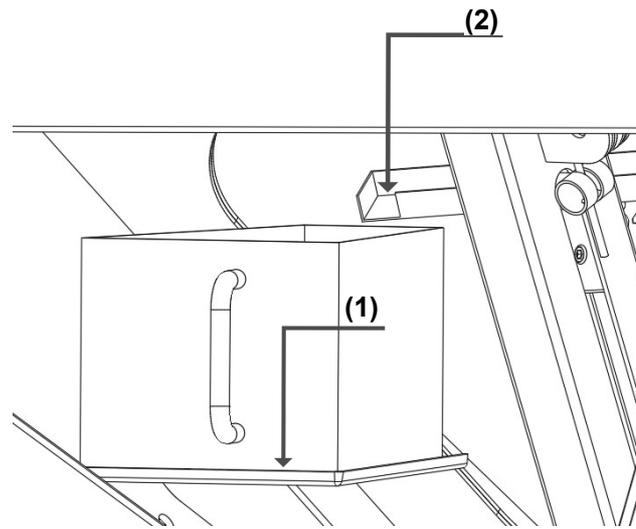


Illustration 4 – Mise en place conforme du bac à graisses

4. Une fois le bac positionné correctement, vous pouvez procéder à la fermeture de la trappe. (procédure de fermeture des trappes en section 6.3)



Note préalable : Certaines informations essentielles relatives à la mise en service du modèle NOVA, notamment l'ouverture et la fermeture du plateau pivotant sont abordées dans le guide d'assemblage. Ce document décrit en détail les aspects techniques liés au positionnement des éléments du foyer principal et du foyer secondaire.

Ce mode d'emploi vient compléter ces données techniques et vous explique comment utiliser l'ensemble de ces éléments pour tirer pleinement parti des performances du barbecue NOVA en toute sécurité. Il vous apportera également les conseils nécessaires pour réussir votre premier allumage.

Il est impératif de lire attentivement l'intégralité du guide d'utilisateur

7. MISES EN PLACES DES ÉLÉMENTS INTERNES DU FOYER PRINCIPAL - BRASERO

Le modèle NOVA intègre un foyer principal modulable, conçu pour s'adapter parfaitement à différents modes de cuisson, au bûche de bois ou au charbon de bois. Sa conception technique soignée et ses composants interchangeables assurent une maîtrise parfaite de la chaleur, de l'intensité de cuisson et des zones de travail.

7.1 Poignées amovibles en inox - précautions

Note importante : conformez-vous intégralement aux indications techniques précisées ci-dessous



Les poignées amovibles fournies sont spécifiquement conçues pour la manipulation sécurisée des éléments amovibles soumis à de fortes températures (détaillé en section 10.1.1).



Les grilles centrales sont conçues en acier inoxydable massif de 10 mm d'épaisseur, assurant robustesse et inertie thermique. Cette densité implique un poids significatif : une vigilance particulière est requise lors de leur manutention.



Vérifier la stabilité d'un élément mis en place avant de relâcher les poignées amovibles.



L'usage simultané des deux poignées est obligatoire pour toute manipulation et garantir une préhension maîtrisée. Une utilisation unitaire lors des manœuvres à chaud comme à froid peut entraîner un déséquilibre dangereux et compromettre la sécurité de l'opérateur.



Munissez-vous de gants de protection thermique (certifié EN 407)

7.1.1 Usage obligatoire des poignées amovibles

L'utilisation des deux poignées amovibles est strictement requise lors de toute opération d'installation, de réglage ou de retrait des composants suivants :

- Les grilles centrales des foyers principal et secondaire
- Les deux planchas
- Le mât emboîtable du foyer secondaire
- Les deux cloisons modulaires du foyer principal

7.1.2 Fonctions techniques des poignées amovibles

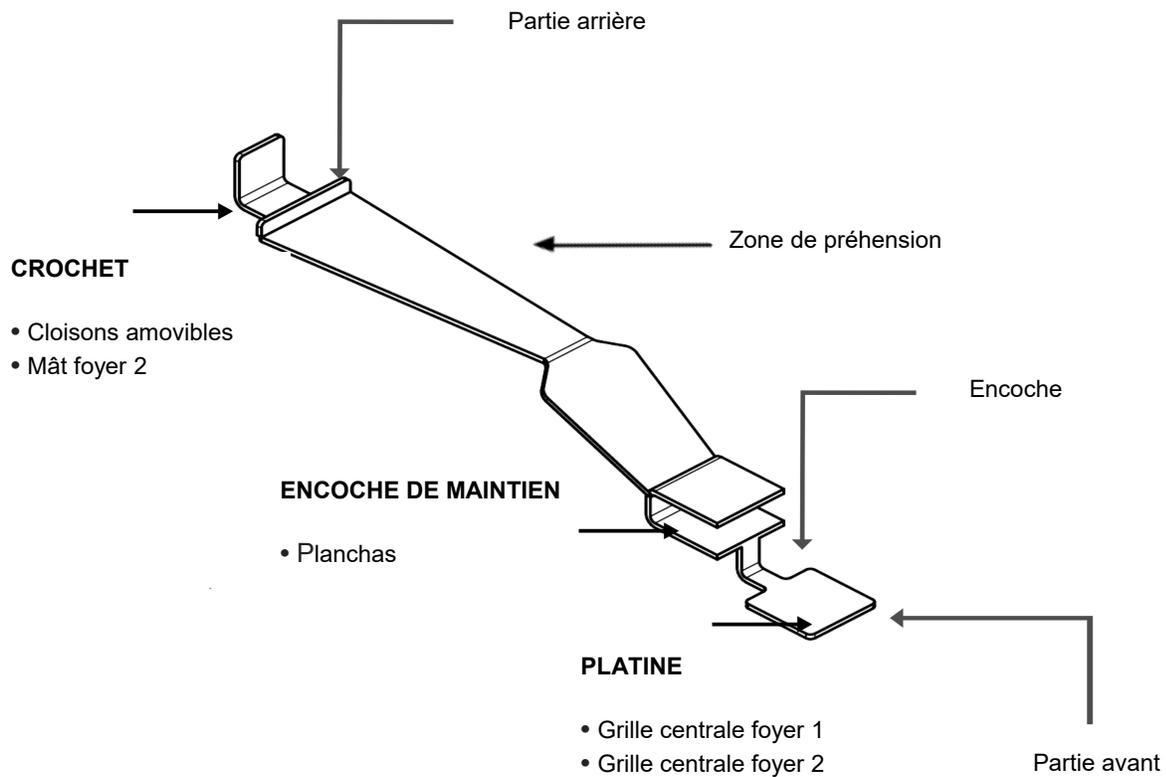
Chaque poignée a été conçue pour assurer cinq fonctions distinctes, réparties entre sa partie avant et son extrémité arrière :

Partie avant :

- Préhension de la grille centrale du foyer principal
- Préhension de la grille centrale du foyer secondaire
- Préhension des planchas

Partie arrière :

- Installation et retrait des cloisons verticales modulaires
- Installation et extraction du mât escamotable du foyer secondaire



7.1.3 Guide d'utilisation des poignées amovibles : renvoi aux sections associées



Les explications relatives à l'usage des poignées amovibles pour chaque composant sont détaillées dans les sections correspondantes mentionnées ci-dessous :

Élément manipulé	Zone associée	Fonction des poignées	Section détaillée
Cloisons amovibles	Foyer principal	Installation / retrait	Voir section 10.4
Grille centrale	Foyer principal	Installation / retrait	Voir section 10.6.2
Planchas	Foyer principal	Installation / retrait	Voir section 10.6.1
Mat emboîtable	Foyer secondaire	Installation / retrait	Voir section 11.2
Grille centrale	Foyer secondaire	Installation / réglage en hauteur / retrait	Voir section 11.3

Le pictogramme représenté ci-dessous permet d'identifier les opérations nécessitant l'emploi des poignées dans les sections concernées.



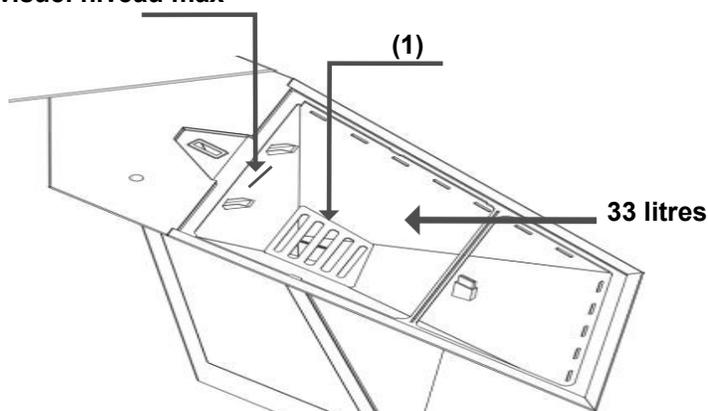
7.2 Configuration interne du foyer principal – hauteur de combustible à respecter

7.2.1 Configuration grille foyère basse

Cette configuration permet d'atteindre une capacité maximale de 33 litres. **Elle est spécialement adaptée à l'usage de bûches de bois de taille standard**, grâce à sa profondeur et sa stabilité. Idéal pour une combustion lente et intense (cuissons longues).

La grille foyère basse se loge directement au fond du foyer principal pour s'ajuster parfaitement dans son emplacement dédié grâce aux pans inclinés de la cuve (flèche 1).

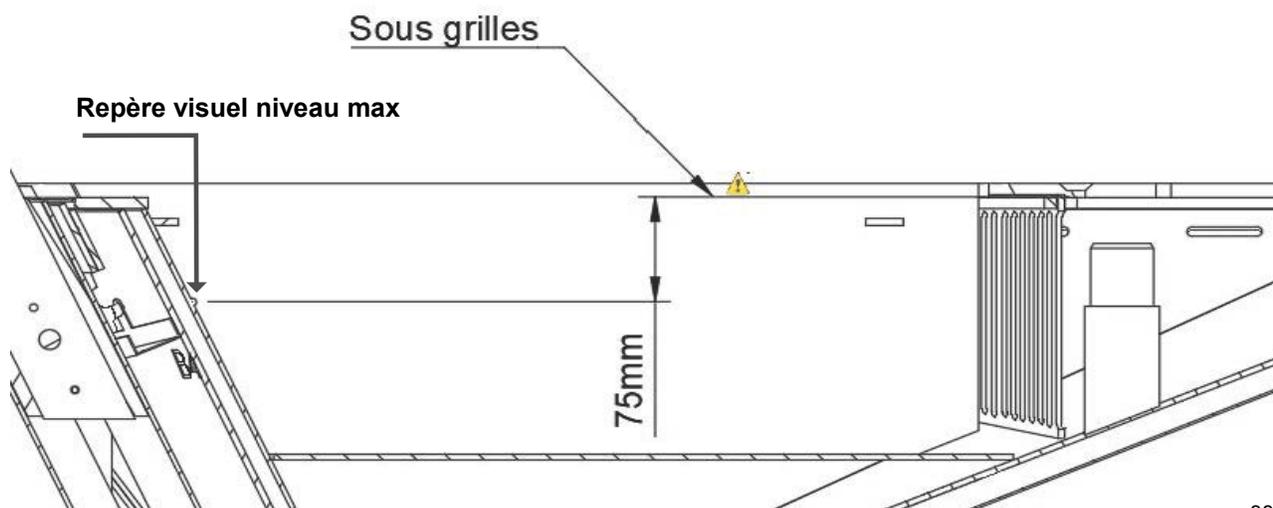
Repère visuel niveau max



Capacité maximale de 33 litres



Lorsque vous remplissez le foyer de bûches de bois, assurez-vous impérativement qu'aucune matière combustible ne se trouve à moins de 75 mm sous les grilles de cuisson ou plancha (représenté par le repère visuel dans l'illustration (niveau max), afin de prévenir la sécurité des utilisateurs et les risques de surchauffe.



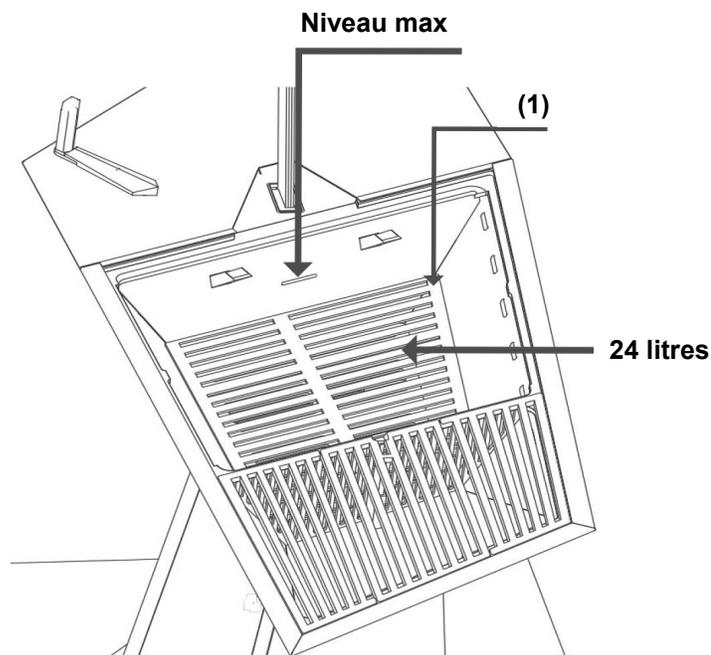
7.2.2 Configuration grille foyère intermédiaire

Le positionnement de cette grille foyère intermédiaire réduit la profondeur du foyer ce qui permet :

- **D'utiliser comme combustible du charbon de bois**
- De limiter la quantité de charbon de bois nécessaire
- D'obtenir une grande surface de cuisson uniforme
- Une oxygénation homogène des braises : la grille intermédiaire favorise la circulation d'air sous l'ensemble de la surface foyère, améliorant la qualité de combustion et la stabilité thermique.

La grille foyère intermédiaire se positionne au dessus de la grille foyère déjà installée en partie basse. Elle vient se loger dans son emplacement dédié, en s'ajustant parfaitement aux plans inclinés de la cuve, garantissant un maintien sécurisé et stable pendant l'utilisation (**flèche 1**).

Cette configuration permet d'atteindre une capacité maximale de 24 litres (+/- 5 kg selon la densité) et convient aussi bien aux cuissons rapides qu'aux cuissons prolongées à température maîtrisée.



Capacité maximale de 24 litres



Lorsque vous remplissez le foyer de charbon de bois, assurez-vous impérativement qu'aucune matière combustible ne se trouve à moins de 75 mm sous les grilles de cuisson ou plancha (représenté par le repère visuel dans l'illustration (niveau max), afin de prévenir la sécurité des utilisateurs et les risques de surchauffe.

7.2.3 Configuration en fonction des combustibles

Tableau récapitulatif en fonction des combustibles choisis

Type de combustible	Grille foyère à positionner	Profondeur du foyer	Foyer
Bûches de bois	Grille foyère basse	Maximale 33 litres	Principal
Charbon de bois	Grille foyère basse + grille foyère intermédiaire	Réduite 24 litres	Principal
Charbon de bois	Grille foyère basse + grille foyère intermédiaire + grille de séparation verticale	Maximale 8 litres	Secondaire

Tableau récapitulatif pour une utilisation complète du foyer principal et secondaire, pour une utilisation au charbon de bois uniquement

Type de combustible	Grille foyère à positionner	Profondeur du foyer	Foyer
Charbon de bois	Grille foyère basse + grille foyère intermédiaire + grille de séparation verticale	Maximale 8 litres + 24 litres = 32 litres	Principal +Secondaire

7.3 Grille verticale de séparation des foyers

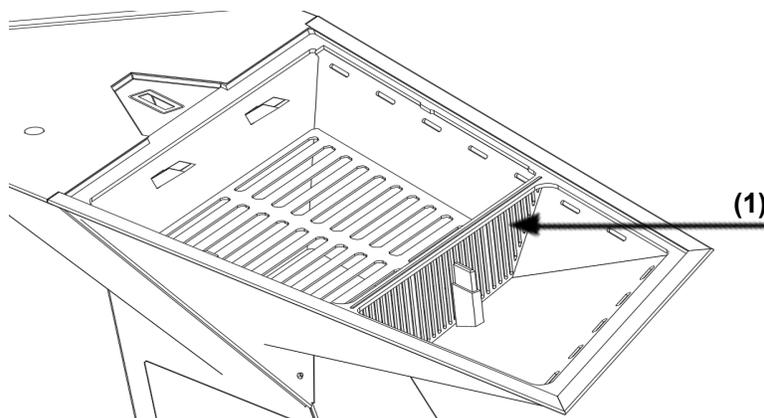
La grille de séparation se positionne entre le foyer principal et le foyer secondaire. Elle permet de créer deux zones de chauffe indépendantes.

Elle est fournie en accessoire (**flèche 1**).

Vous avez la possibilité de ne pas installer la grille de séparation verticale afin d'obtenir une surface de chauffe globale unifiée et continue. L'installation de la grille foyer intermédiaire permet de bénéficier d'une surface de cuisson étendue, entièrement alimenté au charbon de bois.

Cette grille ajourée permet :

- le passage du flux d'air nécessaire à l'oxygénation des braises situées dans le foyer secondaire
- l'évacuation des cendres du foyer secondaire vers le cendrier positionné sous le foyer principal.



Procédure d'installation :



La mise en place et le retrait de la grille de séparation doit impérativement être effectuée à froid.

Orientez la grille dans le bon sens, en respectant les pans coupés situés à sa base. Ces inclinaisons sont conçues pour s'adapter parfaitement à la géométrie de la cuve.

Insérez la grille verticalement dans la fente longitudinale prévue à cet effet, traversant la largeur totale du foyer.

Assurez vous que la grille soit positionnée jusqu'à sa butée, de manière à ce qu'elle s'encastre parfaitement dans ses logements latéraux.

Une fois en place, la grille forme une cloison ajourée et rigide, assurant une séparation stable et sécurisée entre les deux foyers.

7.4 Cloisons amovibles de séparation

Selon les besoins, il est possible d'installer une ou deux cloisons afin d'adapter avec précision la séparation des zones de chauffe.

Le cloisonnement du foyer principal en plusieurs zones de chauffe nécessite au préalable la mise en place de la grille foyère intermédiaire.

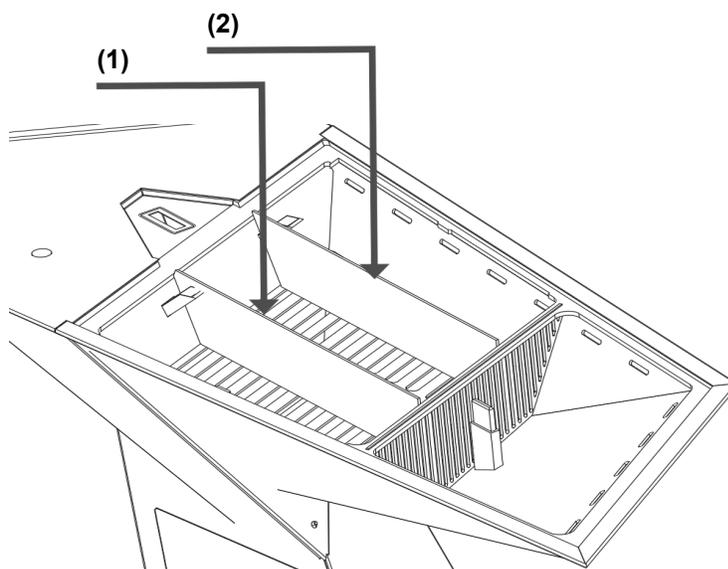
Elles sont fournies en accessoires (**flèche 1 et 2 dans l'illustration ci-dessous**).

Cette configuration offre plusieurs avantages :

- réduction de la consommation de charbon, en limitant la zone de chauffe
- une utilisation ciblée de la surface de cuisson.

Par exemple :

Pour l'utilisation d'une seule plancha, vous pouvez installer une seule cloison verticale pour alimenter uniquement la zone correspondante du foyer.



Si les cloisons sont encore chaudes, le port de gants thermiques certifiés est impératif.



Toujours manipuler chaque cloison à l'aide des deux poignées, de façon simultanée.

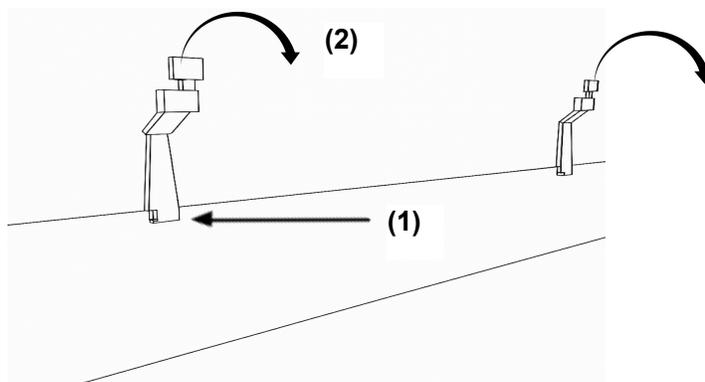


Le retrait des cloisons est déconseillé pendant l'utilisation du barbecue, car les zones de préhension se trouvent dans l'axe du foyer principal, exposées à la chaleur.

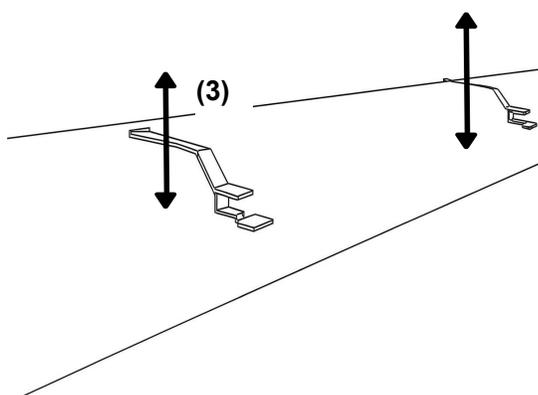
7.4 Cloisons amovibles de séparation (suite)

Veillez suivre attentivement les étapes d'installation de la poignée détaillées ci-dessous:

1. Maintenez la poignée verticalement. Orientez la cloison dans le bon sens, en respectant les pans coupés situés à sa base. Ces inclinaisons sont conçues pour s'adapter parfaitement à la géométrie de la cuve et en appui sur la grille foyère intermédiaire.
2. Introduisez l'extrémité arrière de la poignée dans chaque encoche (**flèche 1**).
3. Inclinez ensuite la poignée à l'horizontale pour crocheter l'encoche (**flèche 2**).



4. Une fois les deux poignées correctement insérées et verrouillées dans les orifices, soulevez ou abaissez la cloison de manière verticale afin de l'insérer ou de l'extraire des logements latéraux (**flèche 3**).



5. Une fois la cloison positionnée, retirez les deux poignées en les inclinant vers le haut afin de désengager le crochet arrière de la poignée et libérer l'emboîtement.

7.5 Mât escamotable à manivelle

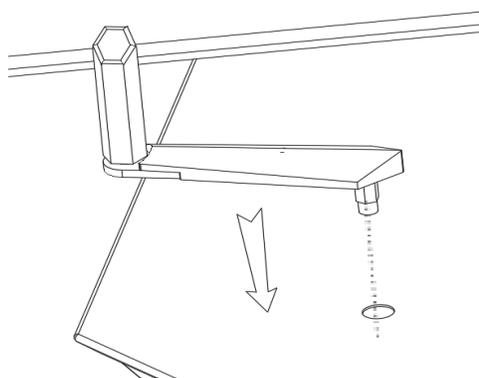
Le mât escamotable est actionné manuellement par un treuil mécanique auto freiné via la manivelle amovible.

Ce système discrètement intégré dans le pied du barbecue, garantit un réglage sans effort, rapide et précis, pour une cuisson parfaitement maîtrisée en toute sécurité.

Veillez suivre les étapes ci-dessous pour activer en toute sécurité le système de réglage en hauteur du mât escamotable.

1. Insérez la manivelle amovible dans son logement dédié.

Lors de cette opération, veillez à insérer l'ergot délicatement afin d'éviter tout risque de pincement (**comme illustré ci-dessous**).



2. Tournez la manivelle pour ajuster la hauteur du mât.

Une fois la poignée parfaitement enclenchée dans son axe de commande vous pouvez procéder comme suit (**Illustration 1**) :

- Tournez dans le sens horaire pour monter le mât.
- Pour descendre le mât, tournez dans le sens antihoraire.

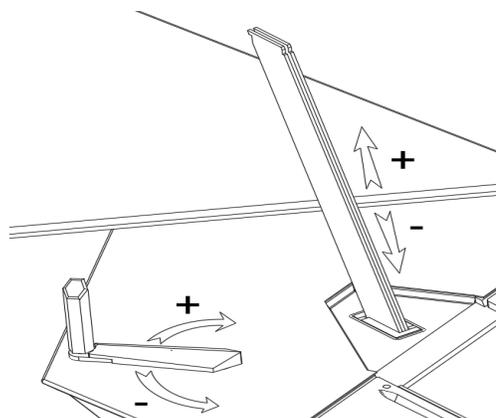


Illustration 1 – Sens de rotation de la manivelle amovible

7.5 Mât escamotable à manivelle (suite)



Une fois la hauteur souhaitée atteinte, vous pouvez relâcher la poignée en toute sécurité. La grille reste immédiatement maintenue en position, sans aucun verrou à engager ni mécanisme de blocage supplémentaire.



Pour ajuster la hauteur, il suffit de tourner à nouveau la manivelle dans le sens souhaité. Aucun relâchement brutal, aucune descente involontaire : la sécurité est assurée.

Caractéristiques techniques du système de levage

- Course verticale maximale : 33 cm (**Illustration 2**)
- Nombre de tours complets de manivelle nécessaires : environ 2,5 tours pour atteindre la hauteur maximale
- Charge maximale admissible sur la grille : 10 kg



Ne jamais dépasser la limite de levage du mât escamotable. Cette limite est clairement indiquée par un repère visuel sur le mât, représenté par un trait horizontal. Ne pas forcer sur la manivelle pour atteindre le point de levage maximal.

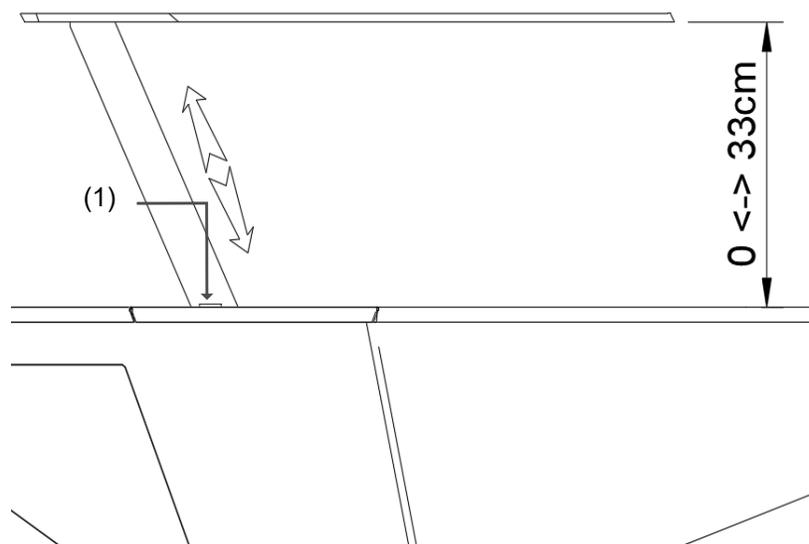


Illustration 2 – Hauteur maximale du mât

7.6 Zones de cuisson – foyer principal

La zone de cuisson principale est constituée de trois éléments thermiques distincts offrant une surface de cuisson de **3600 cm²** :

- Deux planchas latérales amovibles
- Une grille centrale mobile, montée sur un mât escamotable

Les deux planchas et la grille centrale sont usinées dans de l'acier inoxydable massif d'une épaisseur de 10 mm. Cette configuration garantit une inertie thermique élevée et un rendement calorifique optimal, permettant une montée en température rapide et une restitution homogène de la chaleur.

Cette conception de cuve permet de créer différentes intensités de cuisson simultanées, une précision thermique afin de s'adapter aux besoins spécifiques de chaque aliment :

- Planchas pour une cuisson de contact maîtrisée, idéale pour les légumes, poissons ou viandes et fruits.
- Grille centrale pour une cuisson plus ou moins saies selon la hauteur choisie.



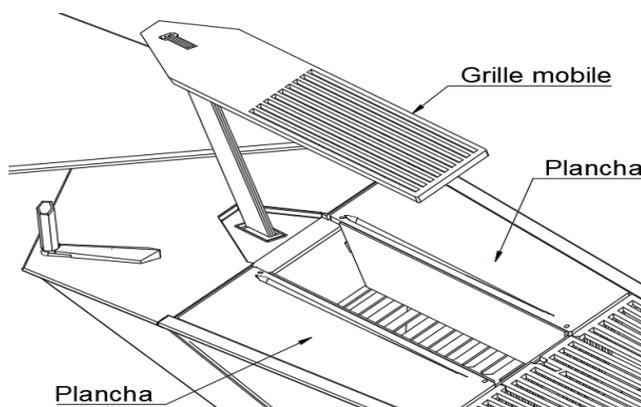
Il est formellement interdit d'installer ou de retirer les planchas lorsque le foyer est en fonctionnement.



Il est impératif d'utiliser simultanément les deux poignées et de porter des gants de protection thermique certifiés pour l'extraction ou la mise en place des éléments de cuisson afin de prévenir tout risque de glissement ou de contact avec une chaleur résiduelle.



Le retrait ne doit être effectué qu'après un refroidissement complet des composants.



Conseil d'utilisation :

L'illustration ci-dessus présente l'agencement complet des éléments internes du foyer principal avec la grille centrale mobile positionnée sur son mât escamotable. On y distingue la grille intermédiaire en position ainsi que les deux cloisons amovibles installées de part et d'autre. La grille foyère basse, bien que non visible sur l'illustration, est présente et positionnée au fond du foyer.

Dans l'illustration ci-dessus le charbon de bois doit être disposé dans la zone centrale du foyer délimitée par les cloisons amovibles. Cette configuration permet de concentrer la chaleur sous la grille centrale mobile réglable en hauteur pour gérer l'intensité de la cuisson selon vos besoins.

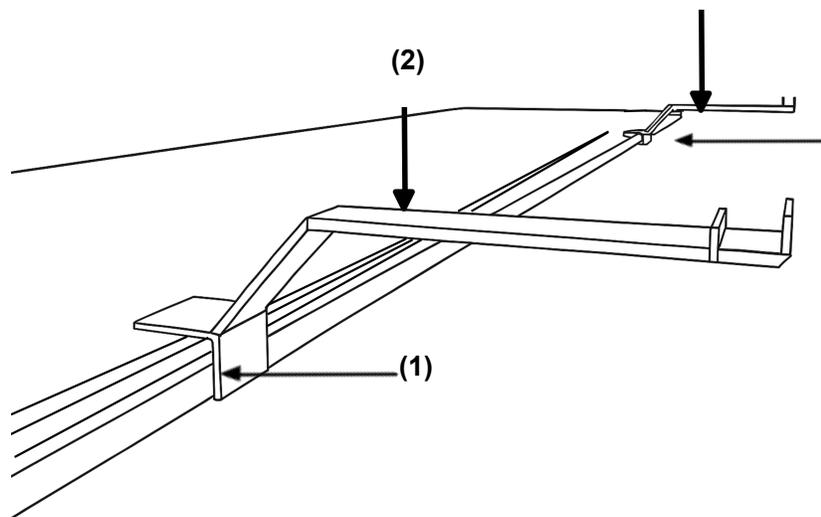
7.6.1 Planchas

- Poids indicatif plancha gauche : 9 kg

- Poids indicatif plancha droite : 9,2 kg

Mise en place des planchas à l'aide des deux poignées :

1. Maintenez les poignées à l'horizontale, en prenant soin de bien les maintenir par leur zone de préhension
2. Insérez l'encoche de maintien (partie avant de chaque poignée) dans la plancha, du côté intégrant le rainurage d'évacuation des graisses (**flèche 1**).
3. Maintenez fermement les deux poignées puis positionnez la plancha avec précaution dans sa zone dédié en veillant à sa stabilité (**flèche 2**).
4. Chaque plancha est usinée avec précision pour s'adapter parfaitement à son emplacement.



7.6.1.1 Gestion des graisses – Planchas avec rainurage intégré

Les deux planchas sont dotées d'un rainurage de précision, usiné directement dans l'inox de 10 mm d'épaisseur. Ce dispositif assure une évacuation continue et efficace des graisses, pour une cuisson plus propre, plus saine, et conforme aux exigences d'hygiène d'une cuisine haut de gamme.

Principe de fonctionnement du système d'évacuation :

1. Écoulement initial

Lors de la cuisson, les graisses s'écoulent naturellement vers le rainurage intégrés dans chaque plancha.

2. Canalisation intermédiaire

Ces graisses sont ensuite redirigées vers deux collecteurs secondaires positionnés en partie basse, sous les extrémités latérales de chaque plancha.

3. Récupération centralisée

Ces collecteurs alimentent une gouttière centrale, discrètement intégrée en amont du plan de travail, qui centralise l'évacuation.

Cette gouttière est équipée d'une tôle amovible secondaire, parfaitement ajustée à sa forme. Il suffit de retirer cette tôle afin de la nettoyer facilement, garantissant ainsi un entretien rapide et efficace.

4. Évacuation finale

La gouttière conduit les graisses vers un bac collecteur indépendant, situé à l'écart de toute zone de chauffe, garantissant une sécurité maximale.



Conseil d'entretien : avant chaque utilisation, vérifiez que le bac récupérateur soit vide et propre afin d'éviter tout débordement.

Avantages pratiques du système

Sécurité de cuisson

L'évacuation hors foyer supprime tout contact entre les graisses et les flammes ou braises, limitant les flambées accidentelles et la production de fumée.

Hygiène facilitée

Les surfaces de cuisson restent propres plus longtemps, et le nettoyage post-utilisation est simplifié.

Préservation des arômes

En évitant la combustion des résidus graisseux, la qualité gustative des aliments n'est pas altérée.

7.6.2 Installation de la grille centrale amovible

- Poids indicatif grille centrale : 7,5 kg



Attention : avant toute manœuvre, il est impératif de s'assurer que la pointe du plateau ne doit en aucun cas se trouver dans l'axe du réceptacle afin de libérer la zone de levage de la grille centrale.



Manutention : la mise en place ou le retrait de la grille doit être effectuée avec les deux poignées simultanément, de manière synchronisée, pour éviter tout déséquilibre ou effort asymétrique. Le port de gants de protection thermique (conformes à la norme EN 407) est obligatoire. La grille centrale est lourde, soyez vigilant lors des manipulations.



Si la grille est froide, le port de gants reste vivement recommandé pour prévenir tout risque de glissement ou de choc involontaire.

Veillez suivre les étapes détaillées ci-dessous pour installer la grille mobile sur son mât

1. Tournez la manivelle dans le sens horaire pour faire sortir le mât entre 15 et 20 cm au dessus du plan de travail (**Illustration 1**).

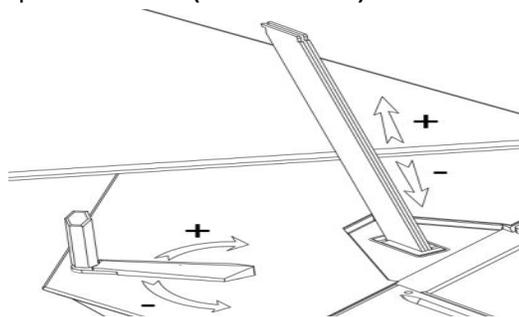


Illustration 1 – Montez le mât de 15 à 20 cm

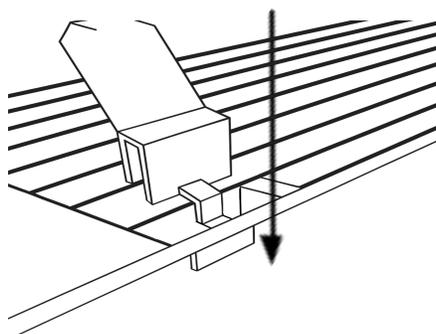


2. La grille centrale du foyer principal est pourvue de deux logements d'emboîtement, positionnés entre les deux premiers barreaux à chaque extrémité. Ces encoches sont usinées pour recevoir les deux poignées amovibles, garantissant ainsi une prise ferme, symétrique et ergonomique (**comme indiqué dans l'illustration ci-dessous**).

Position de l'utilisateur : placez-vous face à la grille, sur son côté droit, pour une posture stable, une bonne amplitude de mouvement et une meilleure visibilité.

Engagement des poignées :

- 2.1 Présentez les poignées verticalement au-dessus au logement prévu sur la grille.
- 2.2 Faites passer **uniquement la platine** de la poignée dans son logement (**Illustration ci-dessous**).

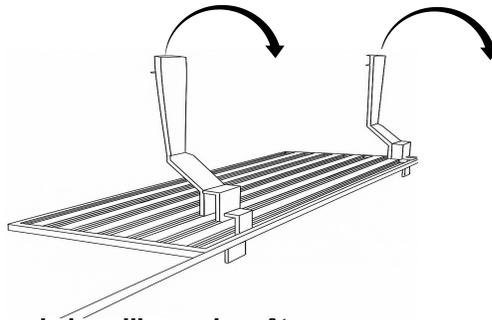


Suite de la section 7.6.2 en page suivante

7.6.2 Installation de la grille centrale amovible (suite)

2.3 Inclinez ensuite les poignées à l'horizontale (**Illustration ci-dessous**) :

La platine vient alors s'appuyer en pression contre le dessous du barreau, tandis que la section plate postérieure à l'encoche exerce une pression sur la face supérieure du barreau. Cette double pression assure un verrouillage mécanique fiable et parfaitement stable.



3. Mise en place de la grille sur le mât.

Après avoir présenté la grille centrale au-dessus du mât, inclinez la partie avant vers le haut.

Ensuite basculez-la lentement vers l'avant afin de la ramener à l'horizontale et assurer sa mise en place dans son cran (**Illustration ci-dessous**).



Assurez-vous que la grille soit parfaitement stable en vérifiant l'enclenchement complet dans le cran de verrouillage situé à l'arrière. Vous pouvez procéder ensuite au retrait des deux poignées.

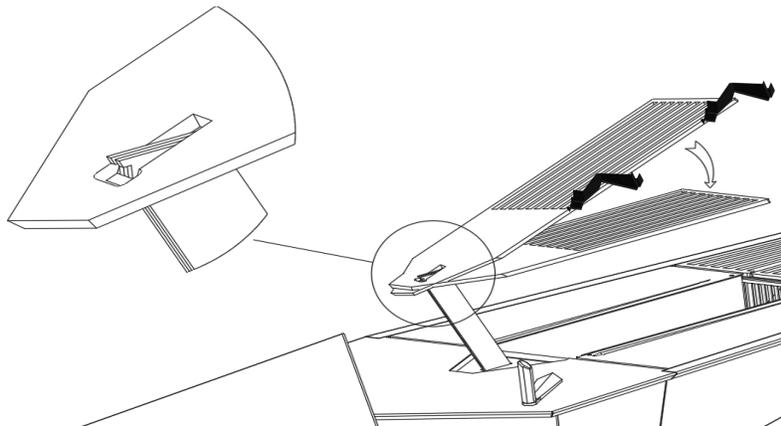


Illustration 2 – Utilisation des poignées pour l'installation de la grille

4. Retrait de la grille

Pour retirer la grille procéder de manière inverse :

- 4.1 Réinstallez les deux poignées amovibles dans leurs logements dédiés, en veillant au positionnement précis et sécurisé.
- 4.2 Tenez fermement chaque poignée.
- 4.3 Inclinez légèrement la grille vers le haut afin de désengager le cran arrière.
- 4.4 Lorsque la grille est libérée, elle peut être extraite verticalement.

7.6.3 Ensemble supports + piques à brochettes (accessoires vendus séparément)



L'installation comme le retrait des porte-brochettes doit impérativement être réalisée à l'aide de gants thermiques homologués.

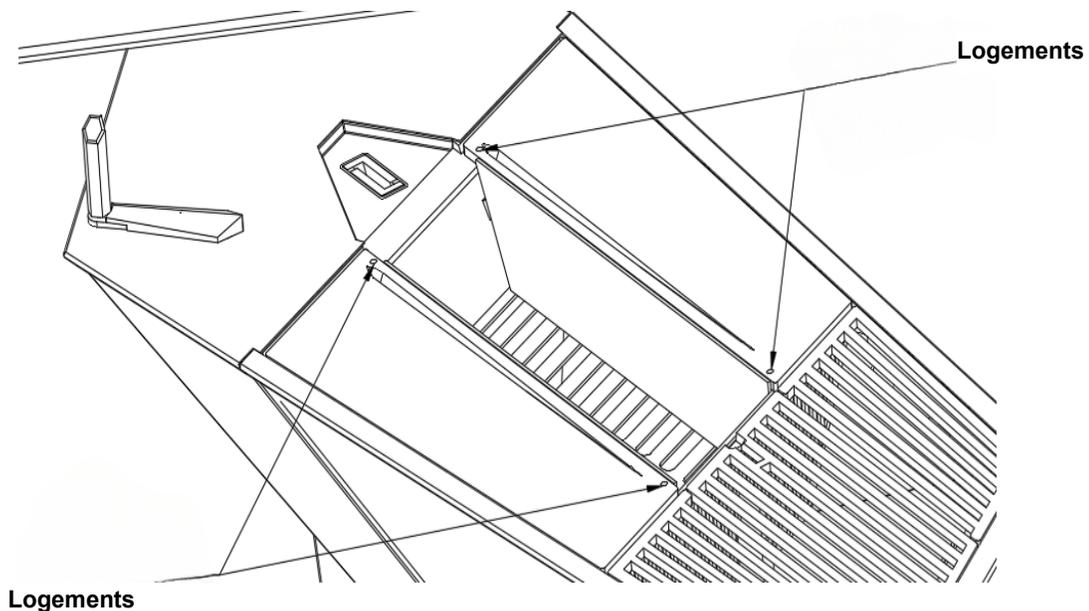


Ces éléments étant positionnés à proximité directe de la zone de combustion, leur manipulation sans protection thermique présente un risque élevé de brûlure. Respecter cette consigne est indispensable pour garantir votre sécurité lors de l'utilisation du barbecue.

La zone centrale du foyer principal offre une fonctionnalité supplémentaire : la cuisson de brochettes. Ce mode de cuisson repose sur l'intégration d'un système dédié, composé de deux supports latéraux amovibles, appelés supports porte-brochettes.

Chaque plancha est dotée de deux logements usinés avec précision, situés à ses extrémités, permettant l'insertion de ces supports.

Une fois installés, les deux supports permettent de recevoir jusqu'à 17 piques, répartis de manière stable et sécurisée.

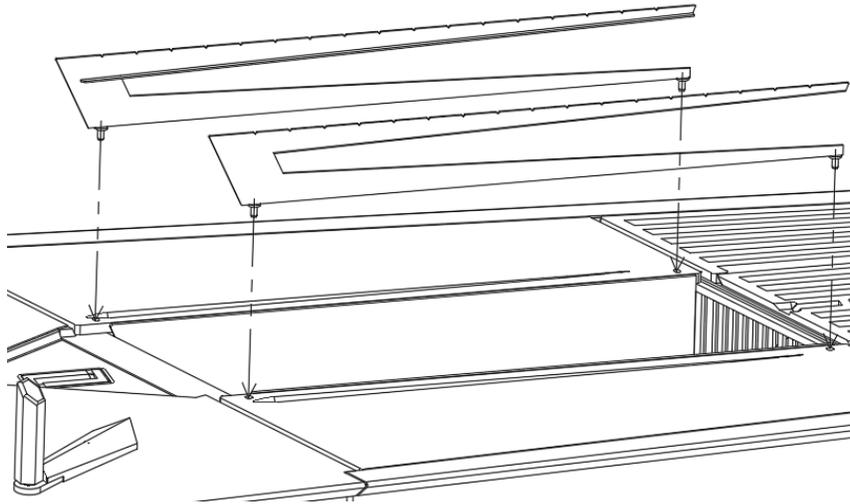


7.6.3 Ensemble supports + piques à brochettes (suite)

Installation des porte-brochettes

Pour garantir une mise en place correcte, suivez les étapes suivantes :

1. Insérez verticalement le premier support dans les deux ergots d'accueil prévus à l'extrémité de la plancha.
2. Répétez l'opération avec le second support, en l'insérant de manière symétrique dans la plancha opposée.

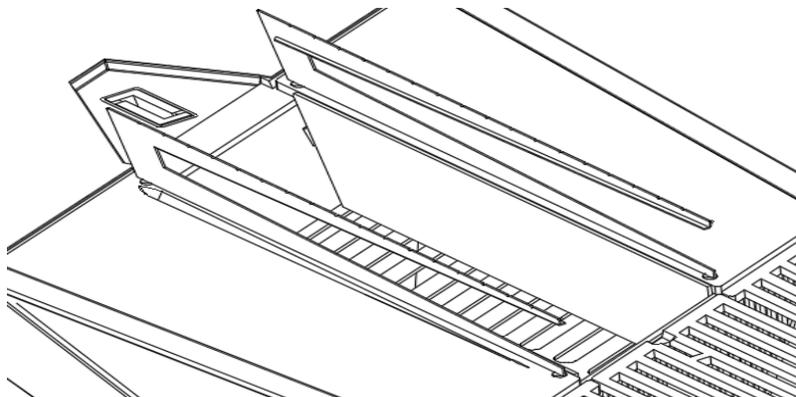


3. Contrôlez l'ancrage de chaque support : veillez à ce que les deux éléments soient bien positionnés en butée et verrouillés mécaniquement dans leurs logements. Cette stabilité est indispensable avant de disposer les piques.

Utilisation

Disposez jusqu'à 17 piques à brochettes entre les deux supports.

Chaque support est doté d'un ensemble d'encoches de guidage usinées permettant la rotation manuelle des brochettes de 45°. Cette conception assure une cuisson homogène de chaque face.



7.6.4 Plat de cuisson en inox – Configuration et précautions (accessoires vendus séparément)



Portez systématiquement des gants de protection thermique pour installer ou retirer le plat en cours ou après cuisson. Toujours utiliser les deux poignées pour toute manipulation du plat.



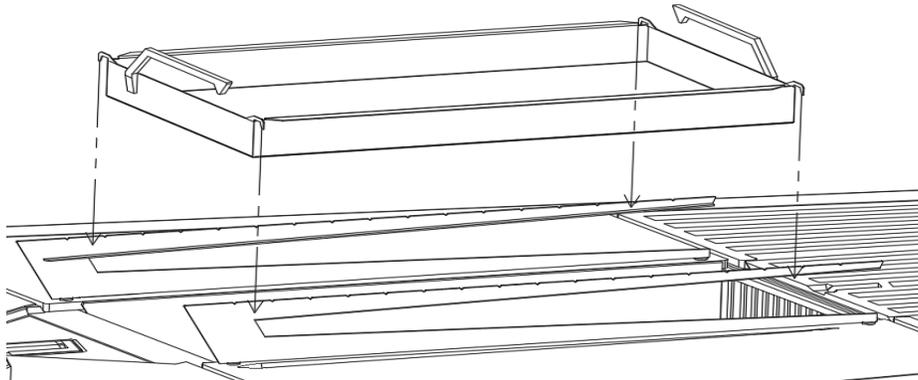
Le plat ne doit en aucun cas être utilisé directement dans le foyer, sans les deux supports porte-brochettes.

Une telle configuration compromettrait sa stabilité, générerait un risque important de basculement ou de brûlure, et nuirait à la combustion en obstruant la circulation thermique.

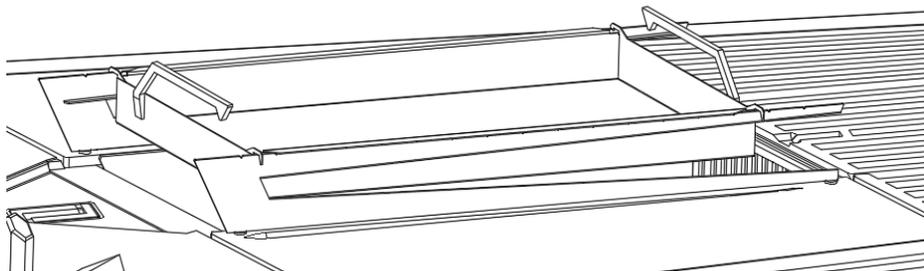
Le plat de cuisson en inox du modèle NOVA est conçu pour être utilisé exclusivement en appui sur les deux supports porte-brochettes préalablement installés. Ces supports assurent la stabilité du plat et permettent une cuisson sécurisée en hauteur.

Pour garantir une mise en place correcte, suivez les étapes suivantes :

1. Avant la mise en place du plat, veuillez installer les deux supports porte-brochettes comme décrit dans la section précédente.
2. Descendez le plat de cuisson au-dessus des deux supports porte-brochettes.



3. Veillez à ce que les quatre griffes de maintien du plat soient bien engagé afin que celui-ci repose parfaitement sur la partie supérieure des deux supports.



Le plat est surélevé afin d'optimiser les performances de cuisson :

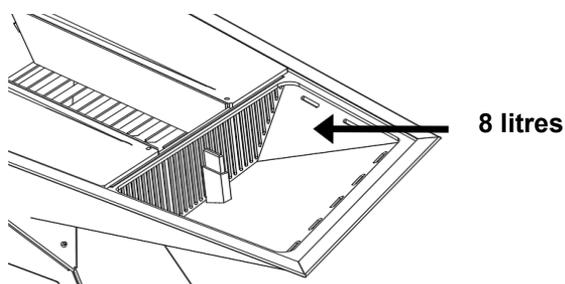
- Il permet une ventilation naturelle sous la surface, évitant ainsi l'asphyxie du feu.
- Il permet une répartition homogène de la chaleur sous le plat.

8. MISE EN PLACE DES ÉLÉMENTS DU FOYER SECONDAIRE BARBECUE

Le foyer secondaire est une zone de cuisson de **2100 cm²** pouvant être isolée du foyer principal grâce à la grille verticale de séparation (voir section correspondante). Cette configuration permet une cuisson exclusive au grill.

Capacité de chargement

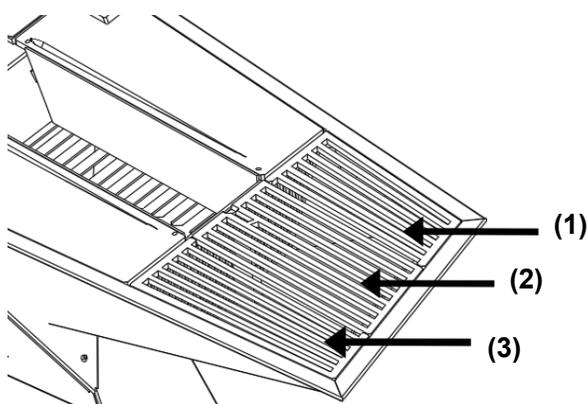
Le foyer secondaire accueille un maximum de 8 litres de combustible solide



Éléments de cuisson

Le foyer secondaire est équipé de trois grilles de cuisson positionnées sur un châssis de soutien intégralement réalisé en acier inoxydable de 10 mm d'épaisseur, garantissant rigidité et stabilité lors des phases de chauffe:

- Deux grilles latérales gauche (**flèche 1**) et droite (**flèche 3**) : positionnées précisément dans leurs logements usinés sur le châssis porteur, garantissant une parfaite stabilité et alignement.
- Une grille centrale mobile (**flèche 2**) : utilisable en position basse (posée) ou réglable en hauteur via son mât escamotable.



8.1 Hauteur de combustible à respecter



Lorsque vous remplissez le foyer de charbon de bois, assurez-vous impérativement qu'aucune matière combustible ne se trouve à moins de 75 mm sous les grilles de cuisson (représenté par la base inférieure de l'emboîtement du mat - flèche 1), afin de prévenir la sécurité des utilisateurs et les risques de surchauffe.

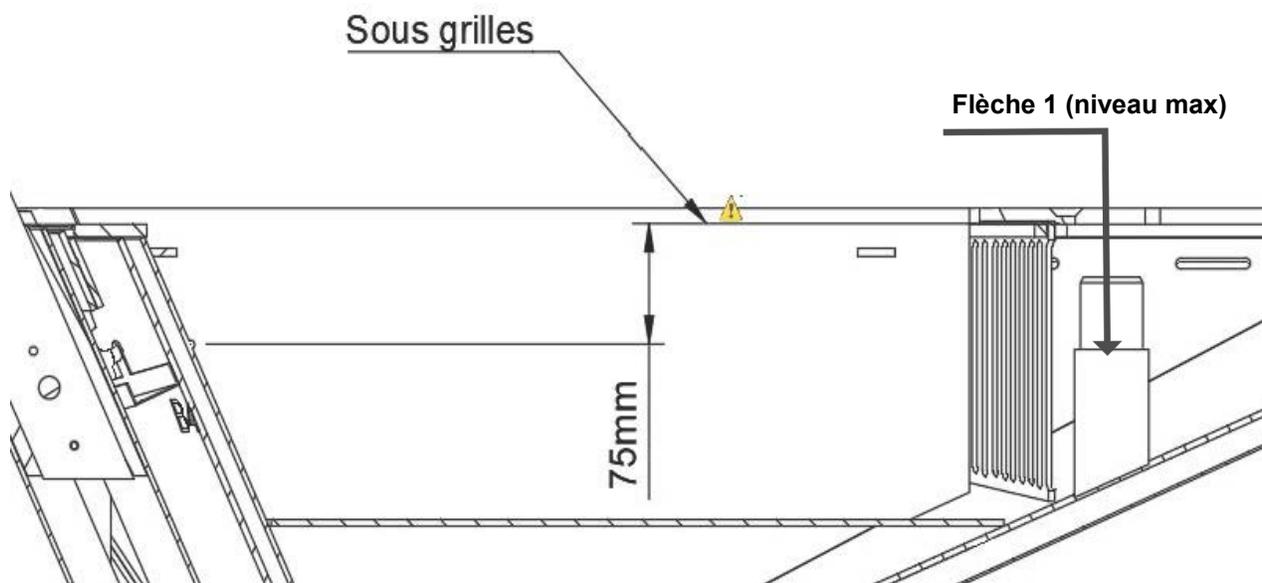


Illustration 1 – Vue en coupe – Niveau de remplissage maximal du foyer secondaire

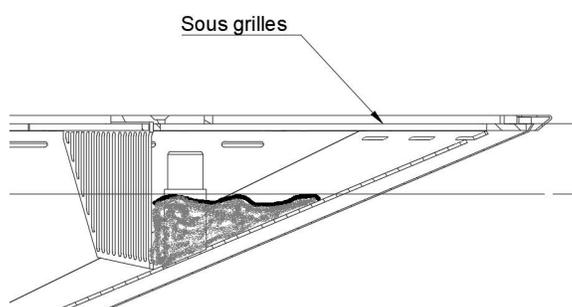


Illustration 2 – Niveau de remplissage maximal en charbon de bois

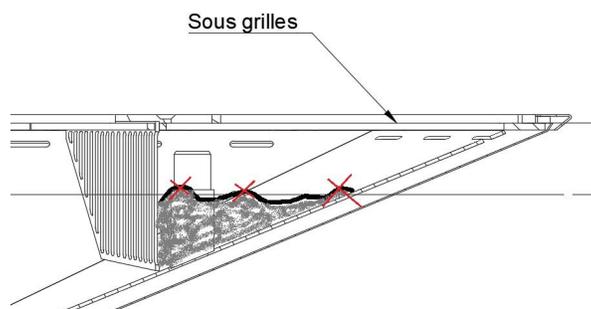


Illustration 3 – Niveau de remplissage à ne pas reproduire – au delà de la limite de remplissage

8.2 Installation et retrait du mât emboîtable

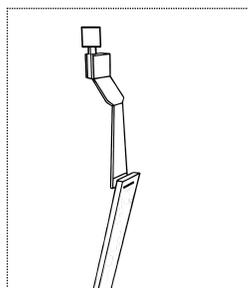
Le mât est conçu pour s'emboîter parfaitement dans son réceptacle soudé au fond de la cuve. L'extrémité arrière de la poignée amovible est spécialement usinée pour faciliter l'accrochage précis du mât.



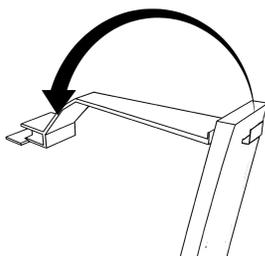
Le mât pouvant conserver une chaleur résiduelle importante, le port de gants isolants certifiés ainsi que les deux poignées sont nécessaires pour toute manipulation après utilisation. Même à froid, le port de gants est recommandé pour assurer une bonne préhension et éviter tout heurt involontaire.

Veillez suivre rigoureusement les étapes détaillées ci-dessous pour l'Installation du mât :

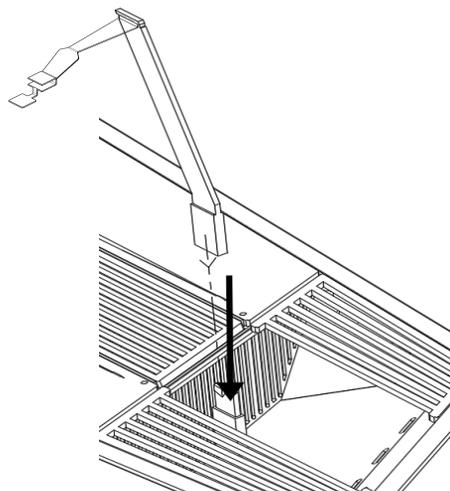
1. Tenez la poignée verticalement.
2. Introduisez son extrémité arrière dans l'encoche supérieure du mât.



3. Inclinez ensuite la poignée à l'horizontale pour crocheter l'ergot dédié. Dans cette position la poignée verrouille fermement le mât.



4. Assurez-vous d'un emboîtement précis et stable avant de retirer délicatement la poignée.



8.2 Installation et retrait du mât emboîtable (suite)

Retrait du mât :

Effectuez l'opération inverse : crochetez le mât à l'aide de la poignée, puis procédez à son retrait verticalement.

8.3 Mise en place des deux poignées sur la grille centrale

La grille centrale, de taille compacte, doit toujours être manipulée en se tenant directement face à elle.



Attention aux risques de brûlures, utilisez impérativement les deux poignées amovibles et portez des gants thermiques conformes aux normes de sécurité.



A froid, le port de gants reste vivement conseillé.



Vérifiez soigneusement que chaque poignée soit correctement verrouillée avant de soulever la grille.

Toute manipulation à chaud sans les deux poignées ou avec une seule poignée constitue un risque majeur de brûlure ou de déséquilibre. Le protocole détaillé ci dessous est indispensable pour préserver la sécurité de l'utilisateur et l'intégrité du système de cuisson.

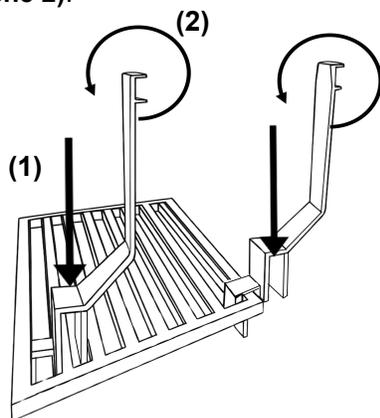
8.3 Mise en place des deux poignées sur la grille centrale (suite)

Veillez suivre rigoureusement les étapes détaillées ci-dessous pour le positionnement de la grille centrale :

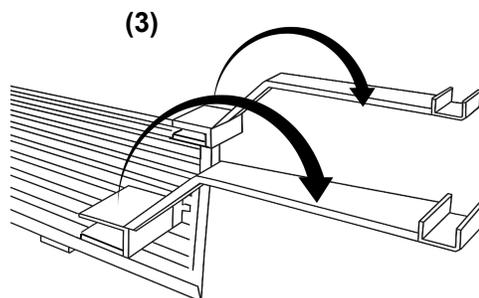
- **Poids indicatif grille centrale : 3,4 kg**

1. Présentez chaque poignée verticalement entre les premiers barreaux latéraux pour assurer une manipulation stable.
2. Introduisez uniquement la platine et l'encoche des deux poignées entre les barreaux latéraux (**flèche 1**).

Pour chaque poignée effectuez une rotation de 90° gauche pour aligner précisément l'encoche avec les barreaux (**flèche 2**).



4. Inclinez ensuite les poignées à l'horizontale (**flèche 3**). Ainsi, la platine se positionne en pression sous les deux barreaux tandis que la partie plate après l'encoche repose sur la partie supérieure du barreau.



5. Maintenez fermement les deux poignées de façon symétrique.

8.4 Mise en place, réglage et retrait de la grille centrale sur son mât

AVERTISSEMENT

Un mauvaise manipulation lors de la levée ou du repositionnement de la grille peut entraîner une chute de la grille et endommager les composants environnant, ou provoquer des blessures.

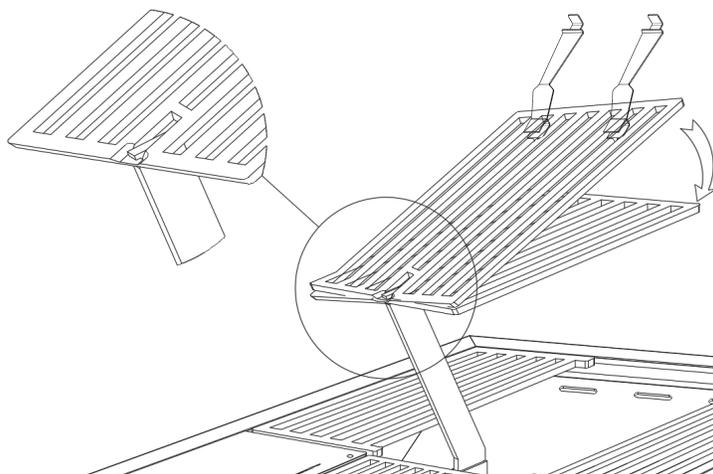
Ce système est conçu pour un usage maîtrisé .

Veillez suivre rigoureusement les étapes détaillées ci-dessous pour le positionnement de la grille centrale :

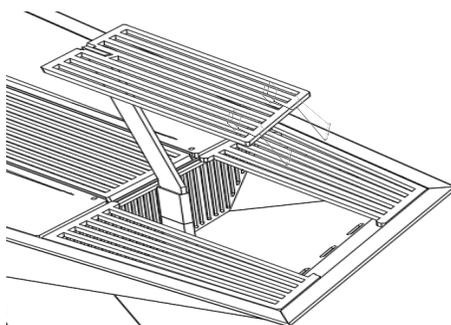


L'usage simultané des deux poignées est obligatoire pour toute manipulation et garantir une préhension maîtrisée. L'utilisation d'une seule poignée lors des manœuvres à chaud comme à froid peut entraîner un déséquilibre dangereux et compromettre la sécurité de l'opérateur.

1. Placez la grille au sommet du mât. La position la plus haute comporte un cran de sécurité identique à celui de la grille centrale du foyer principal.
2. Inclinez légèrement la grille vers le haut pour engager l'arrière dans le cran supérieur, puis redescendez-la délicatement à l'horizontale.



3. Vérifiez visuellement et mécaniquement que le cran soit correctement verrouillé avant de relâcher les deux poignées.



Suite de la section 8.4 en page suivante

8.4 Mise en place, réglage et retrait de la grille centrale sur son mât (suite)

Réglage de hauteur :

1. Inclinez légèrement la grille tout en maintenant fermement les deux poignées pour désengager le cran supérieur.
2. Faites glisser la grille vers le bas jusqu'au cran de réglage souhaité, puis repositionnez-la à l'horizontale en engageant le cran intermédiaire sélectionné.

À cette étape, maintenez fermement la grille à deux mains pour éviter tout déséquilibre.

Retrait de la grille :

1. Introduisez chaque poignée dans son emplacement dédié, assurez un verrouillage sûr et stable.
2. Soulevez l'avant de la grille pour libérer le cran de sécurité à l'arrière.
3. La grille doit-être extraite par le haut du mât. Soulevez la avec précaution en conservant un contrôle symétrique constant à l'aide des deux poignées.

8.5 Mise en place et retrait des deux grilles latérales

Remarque complémentaire :

Les deux poignées amovibles peuvent être utilisées pour la manipulation des grilles latérales gauche et droite , afin de garantir une saisie sécurisée et équilibrée lors des opérations de mises en place ou de retrait.

- **Poids indicatif grille gauche : 2,4 kg**
- **Poids indicatif grille droite : 2,7 kg**

9. UTILISATION DU BAC À CENDRES

Le modèle Nova est doté d'un bac à cendres amovible d'une capacité de 3 litres, parfaitement ajusté à la géométrie inférieure de la cuve pour une récupération efficace des résidus de combustion. Fabriqué en acier inoxydable, ce bac intègre une poignée ergonomique conçue pour assurer une prise en main sûre et une manipulation aisée.



Avant toute extraction du bac à cendres, il est impératif de s'assurer que la trappe d'évacuation située sous la cuve soit complètement refermée.



Une ouverture partielle ou totale de cette trappe pendant la manipulation pourrait entraîner une dispersion de cendres ou de brûlures par contact résiduel.



La manipulation du bac à cendres doit s'effectuer exclusivement par sa poignée dédiée. Toute prise directe sur la tôle inox est strictement proscrite afin de prévenir tout risque de brûlures ou de pertes de contrôles lors de sa mise en place ou retrait.



Ne pas toucher la tôle du bac après usage. Des braises actives peuvent subsister plusieurs heures après extinction apparente.



Le contenu du bac (cendres chaudes ou tièdes) doit être versé exclusivement dans un récipient métallique équipé d'un couvercle, résistant à la chaleur, et positionné sur une surface incombustible.



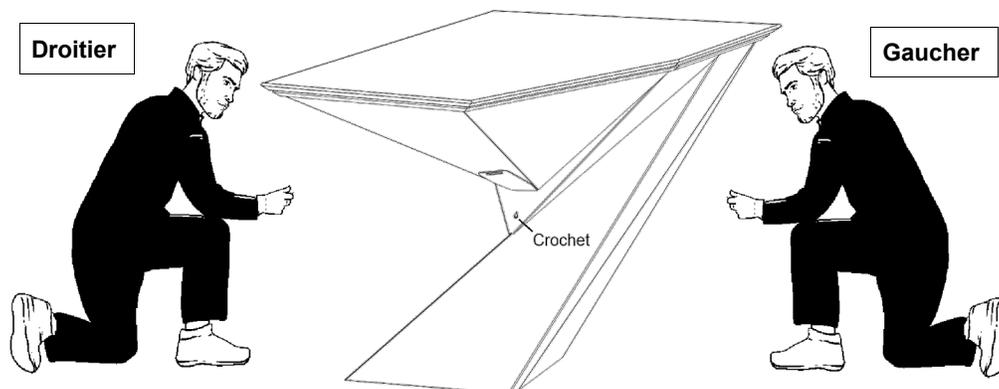
Ne jamais verser les cendres dans un sac, bac plastique ou tout contenant non adapté au contact thermique.

9.1 Mise en place du bac à cendres – Contenance 5,5 litres

Veillez suivre rigoureusement les étapes détaillées ci-dessous pour le positionnement du bac à cendres :

1. Repérez le crochet d'accroche positionné de manière discrète sous la trappe d'évacuation des cendres.
2. Adoptez la position la plus adéquate (**Illustration 1 en page suivante**) :
 - Pour les droitiers : se placer du côté droit du NOVA.
 - Pour les gauchers : se positionner du côté gauche du NOVA.

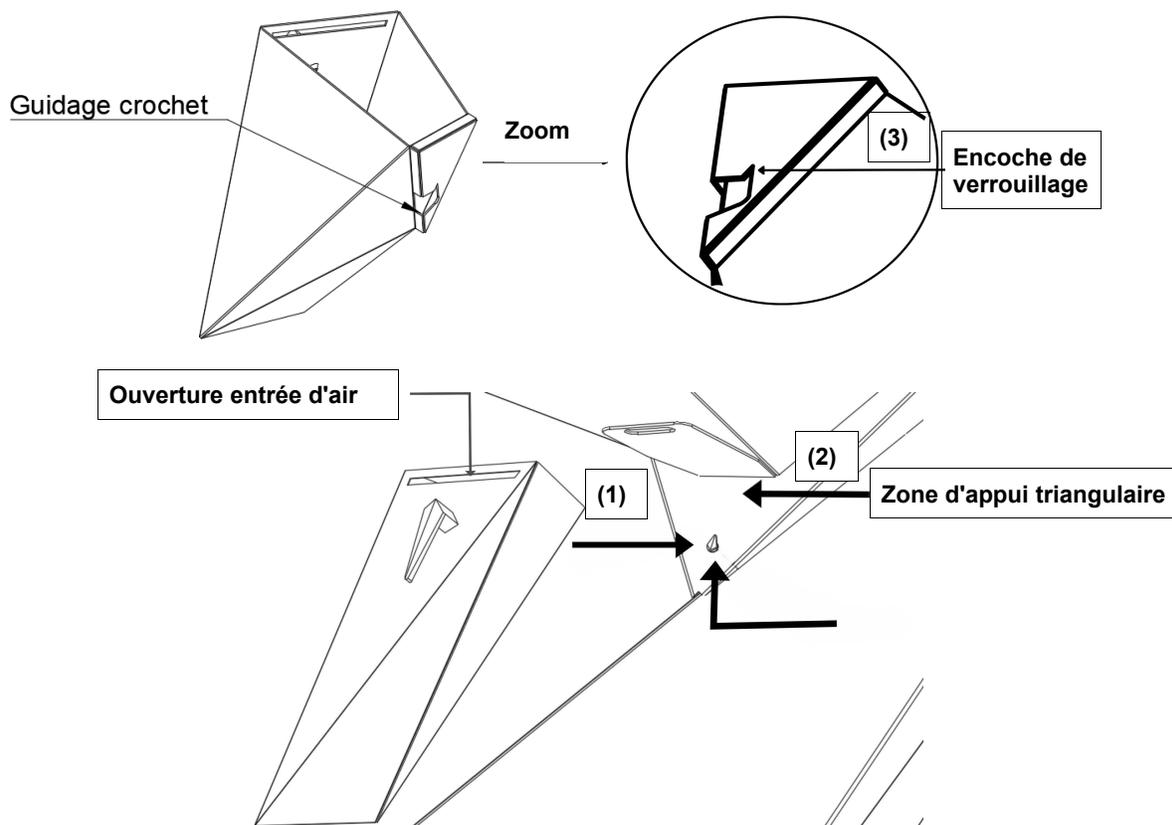
9.1 Mise en place du bac à cendres (suite)



3. Saisissez fermement le bac par sa poignée, puis engagez-le latéralement (**flèche 1**) de façon à insérer le crochet dans le guidage situé à l'arrière du bac. Durant cette opération, le bac prend naturellement appui sur la zone d'appui triangulaire située sous la trappe (**flèche 2**).



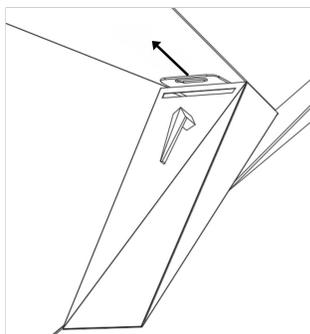
Lorsque le bac arrive en butée, bien contrôler que le crochet s'enclenche dans l'encoche de verrouillage (flèche 3), assurant ainsi un verrouillage mécanique empêchant tout déplacement latéral involontaire.



9.1 Mise en place du bac à cendres (suite)

4. Une fois le bac correctement positionné, tirez la poignée de la trappe pour permettre l'évacuation des cendres directement dans le bac.

La trappe coulissante est dotée d'un système de maintien en position.



9.2 Retrait et vidange du bac à cendres

Lorsque la collecte des cendres est terminée :



1. Refermez intégralement la trappe d'évacuation (Illustration 1), en la poussant jusqu'à sa butée (Illustration 2). Cette étape est impérative afin d'éviter toute dispersion résiduelle des braises.

2. Soulevez légèrement le bac par sa poignée afin de le déloger de son encoche d'ancrage et coulissez le dans le sens inverse de l'introduction (Illustration 3).

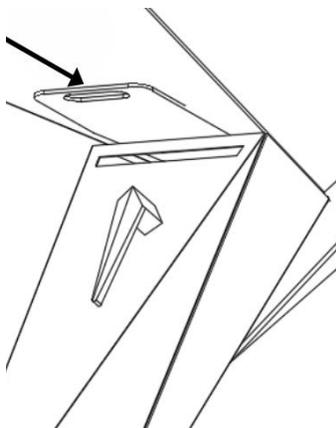


Illustration 1 – Fermeture de la trappe

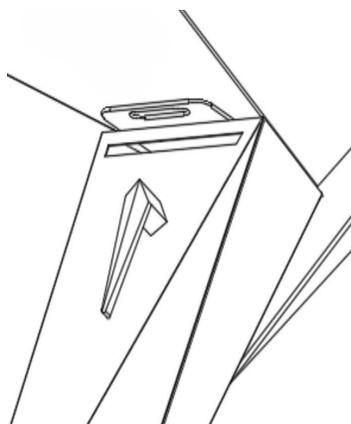


Illustration 2 - Trappe fermée

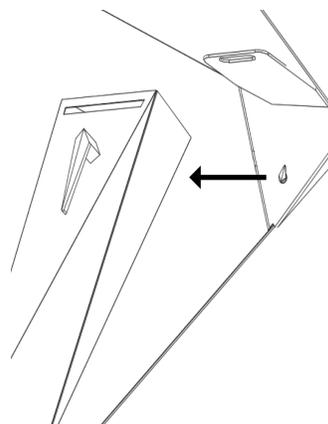


Illustration 3 – Retrait du bac



Pour éviter tout débordement des cendres, il est conseillé de contrôler régulièrement le niveau de remplissage du bac à cendres pendant l'utilisation du barbecue.



Le niveau des cendres ne doit en aucun cas dépasser une hauteur située à moins de 5 cm en dessous de l'ouverture permanente (située en partie haute du bac).

10. FONCTIONNEMENT DE LA TRAPPE D'ENTRÉE D'AIR « AIR FLOW »

10.1 Fonction de la trappe d'entrée d'air

La trappe coulissante située au point bas de la cuve assure une double fonction essentielle pour un fonctionnement optimal du foyer.

- Pour réguler de manière précise l'entrée d'air dans la cuve par la partie inférieure du foyer.
- Pour assurer l'évacuation des cendres comme détaillé dans la section précédente.

L'**illustration 1** présente la localisation de la trappe coulissante à commande manuelle.

L'**illustration 2** met en évidence le bac à cendres, conçu avec une ouverture permanente située en partie supérieure permettant l'entrée du flux d'air.

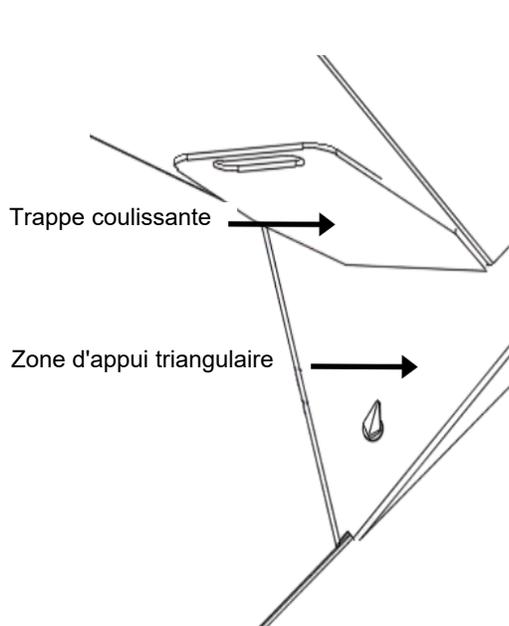


Illustration 1 – Emplacement de la trappe coulissante

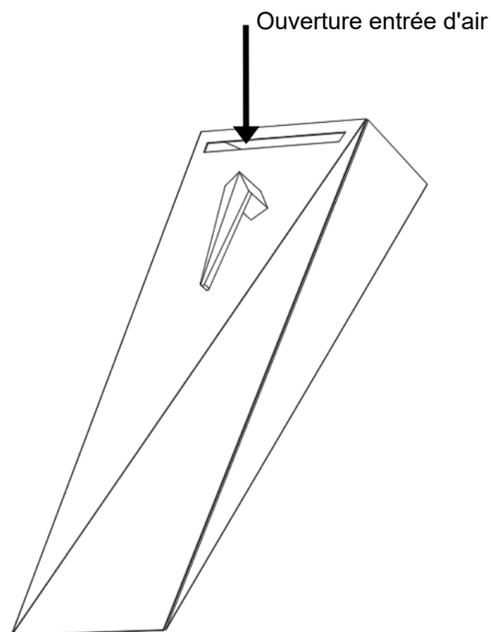


Illustration 2 – Bac à cendres avec ouverture d'entrée d'air

10.2 Ouverture et fermeture de la trappe d'entrée d'air



Le ports de gants de protection thermique est impératif lors de cette opération.



Toujours positionner le bac à cendres sur son crochet de maintien lorsque vous souhaitez réguler le flux d'entrée d'air dans le foyer.



L'absence de positionnement du bac à cendres engendre des risques de chute de braises et de cendres au sol lors de l'ouverture de la trappe.

L'ouverture et la fermeture de la trappe coulissante assurent une régulation précise du flair d'air entrant dans le foyer.

La trappe coulissante est dotée d'un système de maintien en position pour un réglage fiable et précis du flux d'air.

Veillez suivre la procédure indiquée dans les deux illustrations ci-dessous.

L'illustration 1 représente le bac à cendres positionné sur son crochet de maintien. La trappe fermée en butée contre sa zone d'appui triangulaire.

L'illustration 2 représente la trappe coulissante entièrement ouverte, permettant l'admission du flux d'air.

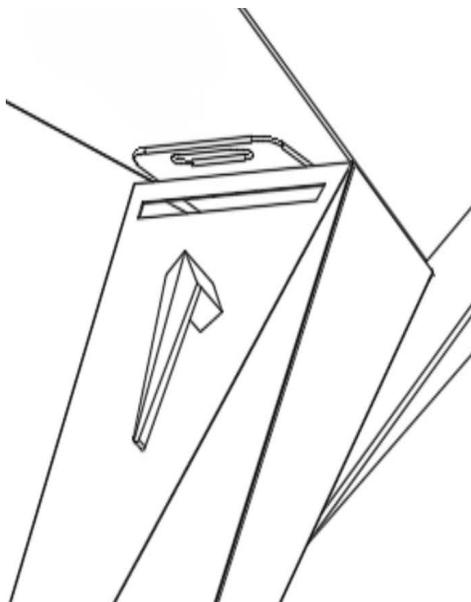


Illustration 1 – Trappe fermée en butée contre sa zone d'appui

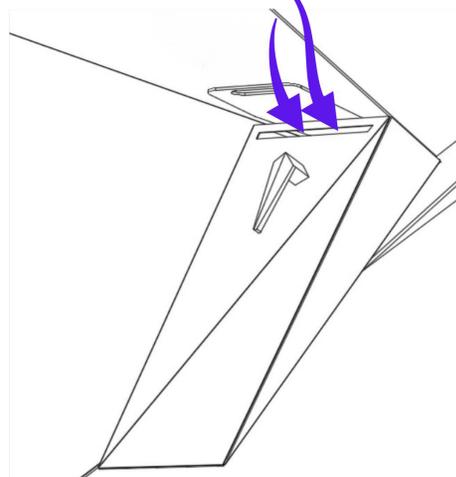


Illustration 2 – Trappe ouverte avec flux d'air entrant

11. SECURITE – CHOIX DES ALLUME-FEUX ET DES COMBUSTIBLES

Avant toute mise en route du barbecue, il est impératif de choisir des produits conformes aux normes de sécurité. Cette section vous aide à distinguer les allumes-feu et combustibles interdits, autorisés pour une utilisation sécurisée, performante et respectueuse de votre appareil et de l'environnement.

11.1 Choix des allume - feux

Pour un allumage sécurisé et maîtrisé de votre barbecue au charbon de bois, utilisez exclusivement des allume-feux solides conformes à la norme EN 1860-3, garantissant une mise à feu progressive, contrôlée et sans danger pour l'utilisateur comme pour l'environnement.

Ces produits facilitent l'embrassement initial des combustibles solides tout en limitant les risques liés à une montée en température trop brutale.

11.1.1 Produits d'allumage interdits : (non conformes à la norme EN 1860-3)

AVERTISSEMENT – RISQUE DE FLAMME EXPLOSIVE



N'utilisez jamais d'essence, d'alcool à brûler, de pétrole ou tout autre liquide inflammable pour allumer ou raviver le feu, provoquant des flammes soudaines et violentes, entraînant de graves brûlures, des départs de feu incontrôlés ou un risque d'explosion.



L'utilisation de ces produits est strictement interdite, car non conforme aux exigences de sécurité définies par la norme EN 1860-3 relative aux produits d'allumage pour les barbecues à combustibles solides.

11.1.2 Produits d'allumage autorisés (conformes à la norme EN 1860-3)

- Cube allume-feu naturels :

La laine de bois paraffinée végétale, lorsqu'elle est spécifiquement conçue pour les barbecues domestiques et conforme à la norme EN 1860-3, constitue un allume-feu naturel, propre et performant. Elle combine efficacité d'allumage et combustion maîtrisée, sans émettre de fumées toxiques ou de résidus.

- Allume-feu écologique à base de fibres de coco :

Biodégradables, issus de ressources renouvelables, combustion lente et régulière.

Remarque : Les allume-feux à base de coco ont un allumage plus lent. C'est également une solution plus propre et respectueuse de la santé.

AVERTISSEMENTS



N'ajoutez jamais d'allume-feu en cours de combustion pour raviver le barbecue, car cela peut être dangereux.



Une attention particulière doit être portée aux indications figurant sur les produits allume-feu.



Ne pas laisser à la portée des enfants et des animaux



Conserver à l'écart des aliments et boissons y compris ceux des animaux pour exclure tout risque d'ingestion.



**Conserver à l'écart de toute flamme ou source d'étincelle
Stockage sécurisé : Conserver les allume-feu dans leur emballage d'origine.**



Les allume-feux doivent être munis d'une fermeture de protection afin d'exclure tout risque de mauvaise manipulation et prévenir toute ingestion accidentelle.

Sécurité alimentaire

Attendez la fin complète de la combustion des allume-feux avant de placer les aliments sur la grille, afin d'éviter le transfert de substances nocives aux aliments.

11.1.3 Conduite à tenir en cas d'ingestion accidentelle d'un allume-feu

Allume-feu solides

Risques liés à l'ingestion :

Obstruction des voies digestives : En raison de leur consistance, ces produits peuvent provoquer une obstruction mécanique, notamment chez les jeunes enfants.

Mesures à prendre en cas d'ingestion :

Consulter un médecin en cas de symptômes persistants ou de signes d'obstruction digestive.

Allume-feu liquide

Mesures à prendre en cas d'ingestion :

Consulter immédiatement un médecin ou contacter un centre antipoison, surtout si des symptômes respiratoires tels que toux ou difficultés à respirer apparaissent

11.2 Choix des combustibles

Le barbecue NOVA est conçu pour fonctionner exclusivement avec des combustibles solides d'origine naturelle, conformes à la norme EN 1860-2.

- Charbon de bois naturel (détails en section 11.2.1 – Charbons interdits et section 11.2.2 – Charbon autorisés)
- Bûches de bois non traitées (détails en section 11.2.3 – Bûches de bois interdites et section 11.2.4 – Bûches de bois autorisées)

11.2.1 Charbons interdits – Non conformes à la norme EN 1860-2

AVERTISSEMENTS



- **N'utilisez jamais de charbons ou briquettes :**
 - **Imprégnés d'huile, d'alcool, de solvants ou d'accélérateurs chimiques**
 - **Qualifiés de "charbons auto-inflammables" ou "allumage facile"**
- **Destinés au chauffage domestique (anthracite, briquettes de charbon minéral)**
 - **Contenant des liants ou additifs artificiels non alimentaires**

Ces produits ne répondent pas aux exigences de sécurité et de pureté définies par la norme EN 1860-2. Ils présentent un risque pour la santé, altèrent la qualité de cuisson et peuvent endommager durablement votre barbecue.

11.2.2 Charbons autorisés (conformes à la norme EN 1860-2) :

- Privilégiez le charbon de bois issu de bois dur et non traité, 100 % végétal
- Utilisez de préférence du charbon de bois épuré (contenant plus de 80 % de carbone) est essentiel pour optimiser vos grillades au barbecue.

Voici les principaux avantages d'un tel choix :

- Température de cuisson élevée
- Combustion plus propre : Un charbon de qualité supérieure produit moins de fumée et de résidus.
- Durée de combustion prolongée : Les charbons contenant un pourcentage élevé de carbone brûlent plus longtemps, ce qui diminue la nécessité de réapprovisionner fréquemment le barbecue en combustible.

A noter : Une présentation des différents types de charbon de bois est disponible en annexe. - section 21.

Vous y trouverez une sélection de combustible classés selon leur puissance calorifique et leur taux d'émission de fumée pour une cuisson propre et maîtrisée.

11.2.3 Bûches de bois interdites

Ces bois dégagent des composés organiques volatils toxiques, produisent une fumée dense, encrassent la cuve et peuvent altérer gravement la qualité de cuisson.

AVERTISSEMENTS



N'utilisez jamais

- **Bois peints, vernis, traités (fongicides, autoclaves)**
- **Bois recyclés (palettes, meubles, charpente)**
- **Bois agglomérés ou reconstitués (OSB, MDF, contreplaqué)**
- **Bois résineux (pin, sapin, épicéa, cèdre) riches en goudron qui crépitent et projettent des étincelles**
- **Bois humides ou moisiss**

11.2.4 Bûches de bois autorisées

Bois naturel et essences recommandées

Seules les bûches de feuillus durs sont autorisées :

- Chêne, hêtre, charme, frêne, érable, olivier (non traité, sec idéalement <20 % d'humidité) pour éviter l'émission de fumées toxiques, les projections et les encrassements.
- L'utilisation de bûches fendues facilite la montée en température et la gestion de la braise
- L'espacement des bûches permet la circulation de l'air pour éviter l'étouffement du foyer
- Ne jamais surcharger le foyer

11.2.4 Bûches de bois autorisées (suite)

- Le tableau ci-dessous indique les dimensions recommandées des bûches de bois compatibles avec le foyer principal du modèle **NOVA**

Usage	Longueur recommandée	Diamètre (section)	Remarques
Bois d'allumage	10 à 15 cm	2 à 5 cm	Petit bois sec et fendu, idéal pour amorcer la combustion
Bûches principales	20 à 25 cm	5 à 7 cm	Longueur optimale pour la combustion dans le foyer principal du NOVA (grille foyère basse uniquement)
Longueur maximale	Inférieur à 30 cm	Inférieur à 10 cm	Au-delà, risque d'endommager la cuve, surchauffe

12. SURVEILLANCE ET SÉCURISATION DE LA ZONE AVANT L'ALLUMAGE

Avant toute tentative d'allumage, il est impératif de sécuriser l'environnement immédiat du barbecue. Ces précautions visent à prévenir les accidents domestiques, limiter les risques d'incendie, et garantir un usage conforme aux exigences de sécurité encadrant les appareils à combustibles solides.

12.1 Positionnement du barbecue



Le barbecue doit être installé exclusivement en extérieur, sur une surface stable, plane, non combustible, et parfaitement dégagée.



**Surface recommandée : dalle béton, carrelage minéral ou terre battue compactée
Interdiction formelle d'installation sur pelouse sèche, terrasse en bois, balcon ou sol en pente**



Dégagement vertical minimal de 2 mètres (sans toit, auvent, branches ou toile surplombante)



Éloignement latéral d'au moins 2 mètres de tout mur, mobilier, rideau ou clôture



Zone abritée des vents violents ou turbulents

Emplacements strictement interdits :



Espaces clos ou semi-clos (garage, abri, tente, véranda)



Proximité d'objets ou substances inflammables (gaz, solvants, carburants)

12.2 Dégagement de la zone de sécurité



Une zone d'exclusion de 3 mètres autour de l'appareil doit être délimitée afin d'éviter tout contact accidentel avec les parties chaudes ou le foyer en combustion.



Mesures à appliquer :

Éloigner impérativement les enfants et animaux de cette zone



Mettre en place une délimitation visuelle



Ne rien poser sur les rebords ou surfaces supérieures du barbecue



Recommandation :

Désigner un adulte responsable de la surveillance active si des enfants sont présents

12.3 Tenue et équipements de l'opérateur

L'utilisateur principal doit être équipé de manière conforme pour se protéger de la chaleur, des projections et du contact avec les surfaces chaudes.

Équipements recommandés :



Gants thermiques certifiés EN 407, couvrant les avant-bras



Vêtements ajustés sans manches flottantes et tablier en coton ignifugé ou toile épaisse



Ustensiles à manche long et isolant, pinces inox, allume-gaz à long bec

À proscrire :



Vêtements synthétiques inflammables (polyester, nylon) et tenue bras nus ou sandales ouvertes

12.4 Surveillance active obligatoire

Bonnes pratiques :



Garder à portée : gants, poignées amovibles, pince métallique, seau de sable sec ou couverture anti-feu



Ne pas se distraire (téléphone, déplacement prolongé, etc..)



L'utilisation du barbecue doit rester sous surveillance continue

13. PROCÉDURE D'ALLUMAGE SÉCURISÉE

Cette section détaille l'ensemble des étapes nécessaires à un allumage maîtrisé, conforme aux prescriptions de sécurité.

Avant tout allumage, il est impératif d'identifier le foyer utilisé (principal, secondaire) afin d'appliquer la procédure correspondante, en respectant rigoureusement les consignes de configuration et les quantités recommandées détaillées dans les sections suivantes.



S'équiper de gants thermiques de protection et restez en surveillance active



N'utilisez jamais de liquides inflammables pour accélérer l'allumage et activation des braises une fois chaudes, ne jamais employer de charbon pré-imprégné



Attention ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Uniquement des allume – feux conformes à l'EN 1860 – 3 !

Phase d'allumage



Ne pas ajouter de combustible à ce stade



Ne jamais se pencher au-dessus de la cuve



Laisser la cuve entièrement ouverte, ne pas fermer la cuve avec le plateau pivotant.



Ne jamais fermer l'arrivée d'air pendant l'allumage, un tirage constant est essentiel



Attention !

Avant toute première utilisation il est impératif de faire fonctionner l'appareil vide pendant 30 minutes afin d'éliminer les éventuelles résidus de fabrication.

**Recommandé avant cuisson
Attendre que les braises soient recouvertes de cendre grise/blanche**

13.1 Préparation du foyer principal et allumage

Veillez suivre scrupuleusement les étapes détaillées ci-dessous afin de garantir une mise en place conforme des foyers pour un allumage sécurisé

1. Ouvrez le plateau pivotant, déployez la béquille jusqu'à confirmation du verrouillage.
2. Mettez en place la manivelle du treuil.
3. Si la grille centrale du foyer principal est déjà installée sur son mât escamotable, remontez-la à l'aide de la manivelle pour libérer l'accès au foyer.
Cette configuration permet d'avoir un accès optimisé au foyer, facilitant le positionnement des combustibles.
4. Positionnez le bac à cendres sous la cuve fixé sur son crochet de maintien.
5. Ouvrez entièrement l'arrivée d'air (trappe de ventilation " Air Flow") pour assurer un tirage maximal (procédure détaillée en section 10.2).
6. Positionnez la grille foyère basse sur ses deux taquets de maintien.
7. Insérez la grille verticale de séparation.
8. Positionnez les deux planchas dans leurs emplacements dédié.

A l'issue de cette phase de préparation, veuillez vous référer aux deux sous sections suivantes pour appliquer la procédure d'allumage adaptée, selon le type de combustible utilisé.

- combustion aux bûches de bois (section 13.1.1)
- combustion aux charbons de bois (section 13.1.2)

13.1.1 Combustion aux bûches de bois



Cette procédure est strictement obligatoire avec la grille foyère basse positionnée. Cette disposition permet de bénéficier de la profondeur maximale du foyer valable uniquement pour l'utilisation des bûches de bois.

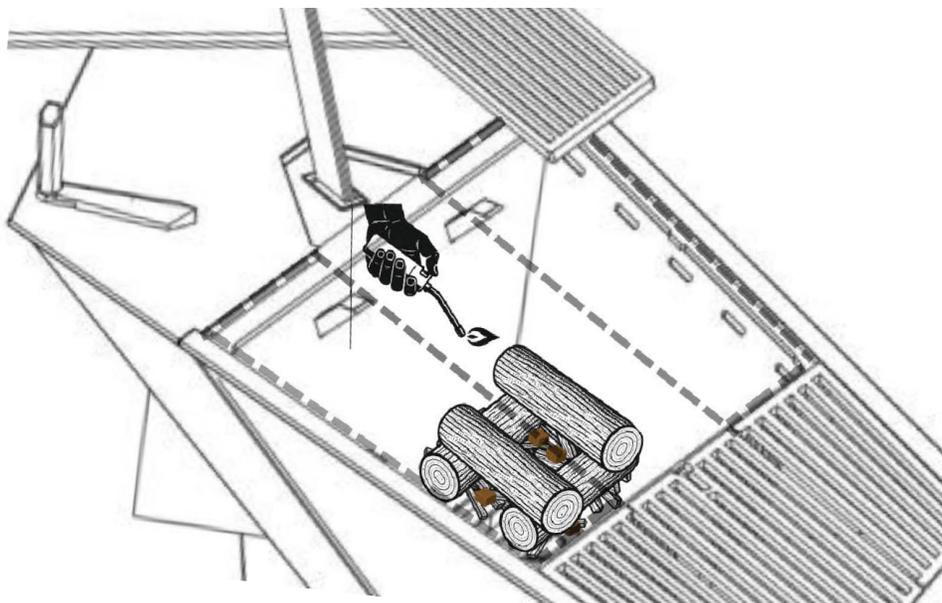


Illustration 1 – Disposition du combustible (bois d'allumage, bûches de bois et allumes-feu)

13.1.1 Combustion aux bûches de bois (suite)

L'illustration 1 en page précédente schématise la disposition des combustibles utilisés.

1. Mise en place du bois d'allumage

Déposez une couche uniforme de petites bûchettes de bois bien sec (de type bois d'allumage) directement sur la grille foyère basse en place.
(Cela favorisera une montée rapide en température et un embrasement efficace.)

2. Disposition des bûches principales

Positionnez deux bûches de bois sec et fendu (calibre recommandé : longueur 10 à 20 cm, diamètre \approx 10 cm) en parallèle, en laissant un espace entre elles pour faciliter la circulation d'air.

Superposez perpendiculairement deux nouvelles bûches, en croisant les premières, toujours avec un espacement central pour maintenir une aération suffisante.
(Cette disposition en "croisée aérée" améliore la stabilité du feu et assure une combustion homogène.)

3. Insertion des allume-feu

Introduire 3 à 4 allume-feux :

- Deux positionnés en périphérie, au contact direct des petites bûchettes de bois.
- Un à deux supplémentaires placés au centre de la structure, entre les bûches croisées.

Enfouissez les légèrement entre les bûchettes de bois, de manière à assurer un amorçage efficace de la chaleur depuis la base.

4. Allumage sécurisé

Utilisez un briquet à bec long pour allumer les allume-feux, en commençant par ceux placés au centre puis ceux placés en périphérie.

L'allumage sécurisé étant réalisé, l'étape suivante est détaillée en section 14.

13.1.2 Combustion au charbon de bois



Cette procédure est strictement obligatoire avec la grille foyère basse et la grille foyère intermédiaire positionnées.

Cette disposition permet de bénéficier d'une profondeur intermédiaire du foyer valable uniquement pour l'utilisation de charbons de bois.

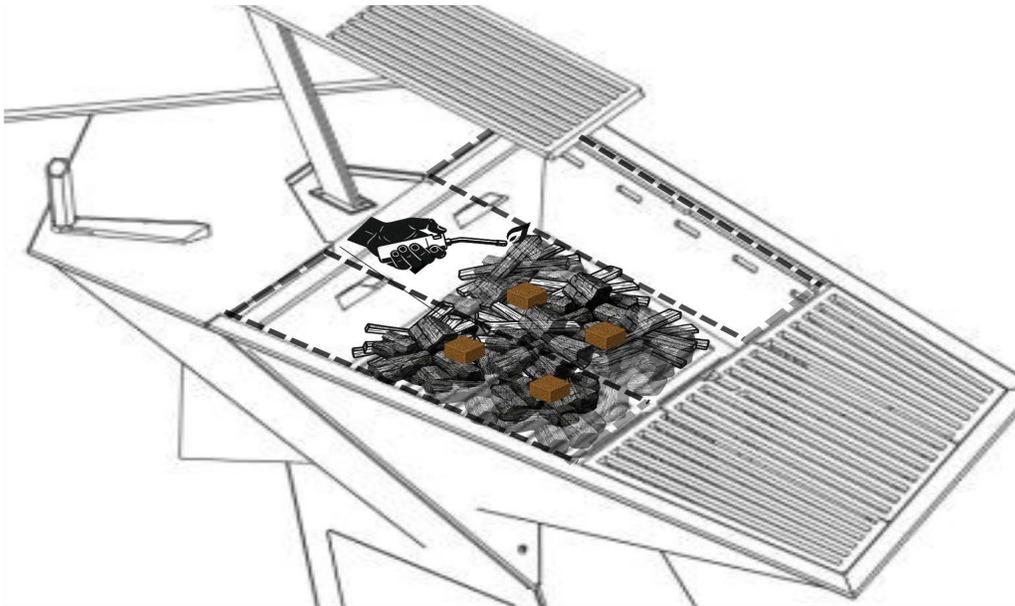


Illustration 1 – Disposition du combustible (bois d'allumage, charbons de bois et allumes-feu)

1. Mise en place du bois d'allumage

Déposez une couche uniforme de petites bûchettes de bois bien sec (de type bois d'allumage) directement sur la grille foyère intermédiaire en place. Cette couche assurera une montée en chaleur régulière et facilitera la prise du charbon.

2. Disposition du charbon de bois

Répartissez une couche homogène de charbon de bois au-dessus des bûchettes.

Veillez à ne jamais dépasser le niveau maximal de remplissage autorisé pour éviter tout risque de surchauffe et de rester en conformité

3. Insertion des allume-feux

Introduire 3 à 4 allume-feux :

Enfouissez les légèrement entre les bûchettes de bois , de manière à assurer un amorçage efficace de la chaleur depuis la base.

13.1.2 Combustion au charbon de bois (suite)

4. Allumage sécurisé

Utilisez un briquet à bec long pour allumer les allume-feux, en commençant par ceux placés au centre puis ceux placés en périphérie.

L'allumage étant désormais actif, l'étape suivante, détaillée en section 14, consiste à établir et stabiliser le lit de braises.

13.2 Préparation du foyer secondaire et allumage

Combustion aux charbons de bois

Veillez suivre scrupuleusement les étapes détaillées ci-dessous afin de garantir une mise en place conforme des foyers pour un allumage sécurisé

1. Ouvrez le plateau pivotant, déployer la béquille jusqu'à confirmation du verrouillage.
2. Positionnez le mât emboîtable
3. Installez la grille centrale du foyer secondaire.
4. Positionnez le bac à cendres sous la cuve fixé sur son crochet de maintien.
5. Ouvrez entièrement l'arrivée d'air (trappe de ventilation " Air Flow") pour assurer un tirage maximal (procédure détaillée en section 10.2).
6. Positionnez la grille foyère basse sur ses deux taquets de maintien.
7. Insérez la grille verticale de séparation.
8. Positionnez les deux grilles latérales de cuisson dans leurs emplacements dédié.



Cette procédure est strictement obligatoire avec la grille foyère basse positionnée et la grille verticale de séparation.
Cette disposition permet de bénéficier d'un foyer indépendant valable uniquement pour l'utilisation de charbons de bois.

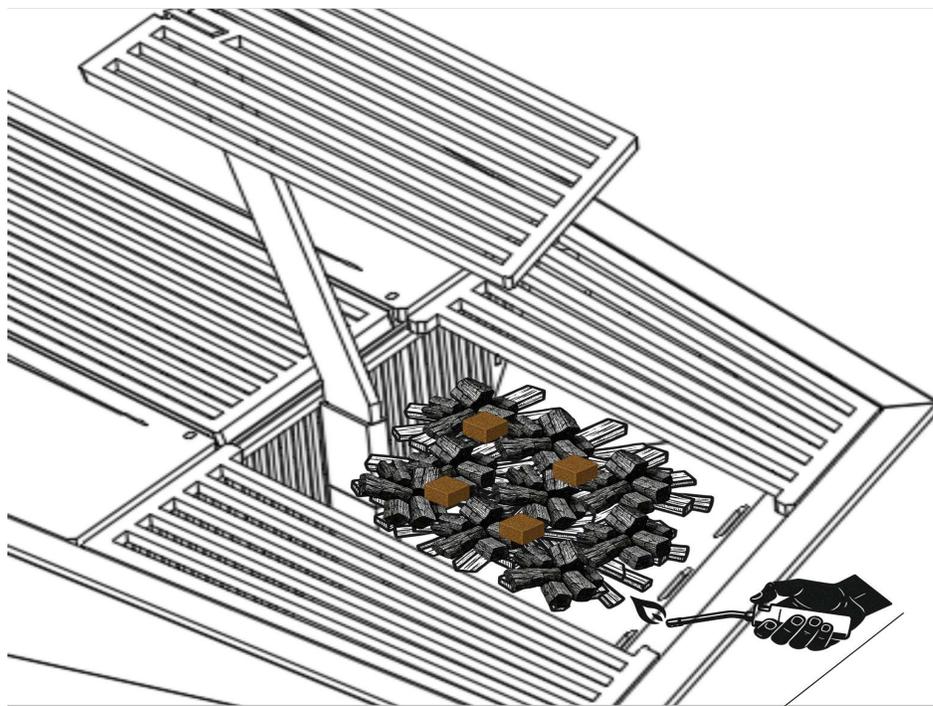


Illustration 1 – Disposition du combustible (bois d'allumage, charbons de bois et allumes-feu)

13.2 Préparation du foyer secondaire et allumage (suite)

L'illustration 1 en page précédente schématise la disposition des combustibles utilisés.

1. Mise en place du bois d'allumage

Déposez une couche uniforme de petites bûchettes de bois bien sec (de type bois d'allumage) contre la grille de séparation et autour du support du mât. Cette couche assurera une montée en chaleur régulière et facilitera la prise du charbon.

2. Disposition du charbon de bois

Répartissez une couche homogène de charbon de bois au-dessus des bûchettes.

Veillez à ne jamais dépasser le niveau maximal de remplissage autorisé pour éviter tout risque de surchauffe et de rester en conformité

3. Insertion des allume-feu

Introduire 3 à 4 allume-feux :

Enfouissez les légèrement entre les bûchettes de bois , de manière à assurer un amorçage efficace de la chaleur depuis la base.

4. Allumage sécurisé

Utilisez un briquet à bec long pour allumer les allume-feux, en commençant par ceux placés au centre puis ceux placés en périphérie.

L'allumage étant désormais actif, l'étape suivante, détaillée en section 14, consiste à établir et stabiliser le lit de braises.

14. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE ET GESTION DES BRAISES

Stabilisation initiale du foyer

Une fois le foyer stabilisé, le contrôle de la température devient essentiel pour assurer une cuisson précise, homogène et adaptée aux différents types d'aliments. Le modèle NOVA permet un ajustement fin grâce à la gestion des braises, au réglage de la hauteur de cuisson et à l'optimisation du flux d'air via le système Air Flow.

14.1 Cuisson sur grille : recommandations et sécurité alimentaire

Montée en température



Laissez le combustible (charbon ou bois) s'embraser naturellement. La phase de combustion initiale nécessite environ 20 minutes.

Ce temps de stabilisation permet :

- de garantir une chaleur constante et d'éliminer tout résidu des allume-feux utilisés.
- de stériliser la surface de cuisson
- de réduire l'adhérence des aliments

Brosser vigoureusement la grille chaude à l'aide d'une brosse métallique adaptée (poils inox ou laiton)



Le foyer est prêt à être utilisé lorsque les braises sont incandescentes, recouvertes d'une fine couche de cendre gris clair, et qu'aucune flamme vive ne subsiste.

Recommandations de sécurité :



Ne jamais cuire tant que les allume-feux ne sont pas totalement consommés.



Ne jamais ajouter de combustible de manière brusque pendant la cuisson. Cela peut provoquer des fumées intenses et des variations thermiques brutales tels qu'un embrasement ou des projections dangereuses.



N'utilisez jamais de produits accélérant non conformes (liquides inflammables, etc.) pour stimuler une combustion lente.

14.1 Cuisson sur grille : recommandations et sécurité alimentaire (suite)



Placer les aliments uniquement sur braises ardentes :

- Éviter toute cuisson sur flammes vives
- Les flammes directes génèrent des composés toxiques et altèrent le goût



Ne soufflez pas directement sur les flammes : des escarbilles incandescentes pourraient être projetées vers l'utilisateur.

Pour relancer la combustion, augmentez l'apport d'oxygène via la trappe Air Flow située sous la cuve.



Ne jamais arroser les flammes avec de l'eau : cela favorise les projections de graisse brûlante

Bonnes pratiques :

- Utiliser des ustensiles séparés pour les viandes crues et cuites
- Ne jamais reposer des aliments cuits dans un plat ayant contenu les aliments crus sans nettoyage préalable

14.2 Répartition et ajustement des braises

Important : Pour toutes manipulation des braises, utilisez exclusivement des pinces ou des instruments adaptés munis de manches longs.

Lorsque les braises sont bien établies, répartissez-les selon la méthode de cuisson souhaitée :

Cuisson directe (haute température)

- Répartir les braises de manière uniforme sous la grille.

Cuisson indirecte (température modérée à basse)

- Regroupez les braises d'un côté de la cuve pour créer une zone sans braise destinée à la cuisson lente ou au repos des aliments.

Pour les bûches de bois, attendre qu'elles se soient entièrement consommées en braises rougeoyantes avant de commencer à cuire.

Ajoutez les bûches ou le charbon par petites quantités, de manière progressive, pour éviter tout déséquilibre thermique ou retour de flammes.

14.3 Réglage du système Air Flow (régulation d'entrée d'air)

La trappe coulissante située sous la cuve contrôle à la fois :

- l'entrée d'air comburant,
- et l'évacuation naturelle des cendres vers le bac collecteur inférieur.

Recommandations d'ouverture :

- Trappe totalement ouverte : combustion intensive / montée rapide en température
- Trappe semi-fermée : combustion modérée / cuisson lente ou maintien au chaud
- Trappe fermée : étouffement progressif du foyer en fin de cuisson

Le réglage est progressif. Ajustez selon l'intensité de chaleur souhaitée.

14.4 Réglage en hauteur des deux grilles centrales

Le barbecue NOVA est équipé de deux grilles centrales, chacune réglable en hauteur pour permettre un contrôle précis de l'intensité thermique.

Recommandations d'utilisation :

- Position basse : idéale pour les cuissons à haute température, la saisie rapide des viandes ou le marquage intense.
- Position haute : recommandée pour les cuissons douces (volaille, poisson, légumes), ou pour maintenir les aliments au chaud sans les dessécher.

Pour un résultat optimal : commencez toujours par une phase de saisie à température élevée (grille basse), puis remontez la grille pour poursuivre la cuisson à feu plus modéré.

14.5 Évolution du foyer en cours de cuisson

Si la température chute :

- Ouvrez davantage la trappe Air Flow
- Réorganisez les braises
- Ajoutez du combustible sec par petites quantités (informations détaillées en section 13.2)

En cas de flambées (liées aux graisses) :

Pendant la cuisson, certaines matières grasses issues des aliments peuvent provoquer des flambées soudaines.



- **Réduisez immédiatement l'apport d'air**
- **Déplacez les aliments temporairement en zone indirecte**
- **Utilisez des barquettes pour canaliser les jus de cuisson**

15. EXTINCTION DU FOYER ET TRAITEMENT DES CENDRES

Une extinction maîtrisée et un traitement rigoureux des cendres sont essentiels pour garantir la sécurité des utilisateurs, préserver l'intégrité structurelle du barbecue et respecter les recommandations environnementales.

15.1 Extinction sécurisée du foyer



Les cendres issues de combustibles naturels peuvent conserver des poches de chaleur jusqu'à 24 heures après extinction. Une manipulation prématurée ou inadaptée peut provoquer des risques de brûlure, ou un départ de feu.



Ne jamais arroser les flammes avec de l'eau : cela favorise les projections de graisse brûlante

Une fois la cuisson terminée, n'intervenez jamais de manière précipitée. Respectez les étapes suivantes pour une extinction contrôlée, sans risque de projection ni de reprise de combustion :

1. Laissez les braises s'éteindre naturellement.
Ne retirez pas les combustibles encore incandescents
2. Fermez intégralement la trappe d'entrée d'air (Air Flow) située sous la cuve afin de couper l'apport en oxygène. Cela accélère l'extinction progressive du foyer.
3. N'intervenez pas physiquement dans le foyer (pas de brassage, de déplacement de braises ou d'ajout de matériaux) pendant la phase de refroidissement.
4. Maintenez une surveillance active jusqu'à disparition totale de toute incandescence visible.
5. Attendez un refroidissement complet de la cuve, des grilles et des composants internes avant toute opération de nettoyage ou de vidage.
Concernant le nettoyage des planchas et des grilles de cuisson (veuillez vous référer à la section 19).

15.2 Gestion et évacuation des cendres



Ne jamais utiliser de contenant en plastique, en bois, en carton ou tout récipient combustible.



Transvasez les cendres dans un seau métallique avec couvercle, à placer exclusivement en extérieur, sur sol non inflammable.

15.2 Gestion et évacuation des cendres (suite)

Procédure recommandée :

1. Vérifiez l'absence totale de chaleur résiduelle dans le foyer. En cas de doute, portez des gants thermiques certifiés EN 407 pour toute manipulation.
2. Positionnez le bac à cendres en inox sur son point d'ancrage sous la prévu à cet effet.
3. Ouvrez la trappe Air Flow pour permettre la descente naturelle des cendres dans le bac.
4. À l'aide d'une brosse métallique, poussez délicatement les cendres résiduelles vers l'orifice de chute.
5. Une fois le bac rempli :
 - Refermez la trappe Air Flow.
 - Retirez le bac à cendres avec précaution.
 - Transvasez les cendres dans un seau métallique avec couvercle, à placer exclusivement en extérieur, sur sol non inflammable.



Si vous devez procéder à une vidange supplémentaire, procédez de la même manière en repositionnant le bac à cendres, ouverture de la trappe d'évacuation puis fermeture de celle-ci pour procéder à l'enlèvement du bac à cendres.

16. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Un entretien régulier et rigoureux est essentiel pour garantir les performances thermiques, la sécurité alimentaire et la longévité structurelle du barbecue NOVA. Tous les composants en inox 316, grilles de cuisson, planchas, cuve et accessoires doivent être maintenus en parfait état pour assurer une cuisson optimale et préserver l'esthétique haut de gamme de l'appareil.

16.1 Nettoyage après chaque utilisation

Grilles de cuisson :

- Brossez immédiatement les grilles encore chaudes (mais non brûlantes) à l'aide d'une brosse métallique à poils inox ou laiton.
- Cette opération permet de décoller les graisses et dépôts carbonisés avant qu'ils ne s'accumulent.
- Portez des gants thermiques et utilisez une brosse à long manche pour éviter tout risque de brûlure.
- Si vous n'avez pas nettoyé les grilles juste après cuisson, procédez au brossage approfondi lors du préchauffage de la session suivante, à chaud.

Plancha :

- Versez de l'eau froide ou placez quelques glaçons sur la plancha encore chaude pour décoller les résidus alimentaires.
- Raclez à l'aide d'une spatule métallique. Essuyez ensuite les résidus.

Bac à graisse :



Videz systématiquement le bac à graisse après chaque cuisson.
Lors de longues sessions de cuisson à la plancha il est impératif de surveiller le niveau du bac à graisse afin d'éviter tout débordement.



Laisser stagner des graisses augmente les risques de corrosion, de flambées et de mauvaises odeurs.



Toujours bien s'assurer de la bonne mise en place du bac à graisse vide avant chaque phase d'allumage

16.1 Nettoyage après chaque utilisation (suite)

Cuve :

Une fois les braises totalement éteintes :

- Retirez précautionneusement les grilles et planchas.
- Ensuite retirer si besoin la grande grille centrale escamotable ou procéder à son levage maximal afin d'avoir un accès total à la cuve.
- Ensuite procédez au retrait des éléments internes (cloisons, grilles foyère, grille verticale de séparation)
- Balayez les cendres et résidus de combustion à l'aide d'un grattoir ou d'une brosse métallique et évacuez les dans le bac à cendres en place.

Évitez tout contact de l'eau avec la cuve encore chaude : risque de projections.

Ustensiles & accessoires :

- Nettoyez le bac à cendres, les pinces, spatules, raclettes et brosses avec de l'eau chaude savonneuse, puis séchez-les soigneusement avant rangement.

16.2 Nettoyage périodique approfondi

Planifiez un nettoyage complet une fois par mois, comme détaillé ci-dessous :

Grilles et éléments amovibles :

- Retirez les grilles de cuisson, les planchas et les éléments internes (grille foyère, grille intermédiaire) pour les nettoyer à l'eau chaude avec un savon doux.
- Rincez abondamment, séchez, puis repositionnez.

Cuve et parois internes :

- Grattez les dépôts de suie ou de graisse solidifiée à l'aide d'un grattoir ou d'une brosse douce non abrasive.
- N'utilisez jamais de produits caustiques, de nettoyeurs four ou la fonction pyrolyse d'un four ménager.

Système de ventilation (Air Flow)

- Vérifiez que la trappe d'entrée d'air ne soit pas obstruée par des cendres, graisses ou résidus.

Trappes et mécanismes :

- Assurez-vous de la mobilité complète du système d'ouverture et de de fermeture.

16.3 Entretien de l'acier inoxydable

Le barbecue NOVA est conçu en acier inoxydable 316, reconnu pour sa résistance supérieure aux intempéries, à la chaleur et aux environnements salins. Un entretien soigné est nécessaire pour préserver ses qualités esthétiques et techniques.

Procédure recommandée :

- Utilisez un nettoyant spécifique inox, sans chlore ni acide, eau savonneuse et rincez immédiatement à l'eau claire
- Appliquez-le avec un chiffon microfibre en suivant le sens du brossage de l'acier.

À éviter absolument :

- Éponges abrasives, laine d'acier, poudre à récurer, produits détergents industriels non alimentaires.
- Nettoyage à haute pression sur les surfaces brossées ou thermolaquées.

16.4 Inspection périodique structurelle & maintenance

Structure :

- Vérifiez visuellement l'état général de la structure : soudures, coins, fixations, poignées, pieds.

Visserie et quincaillerie :

- Contrôlez le serrage de la visserie. Resserrez si besoin.

Charnières, axes, glissières :

- Lubrifiez légèrement avec un produit haute température adapté (type graisse silicone ou PTFE), barbecue froid uniquement.

Grilles et planchas défectueuses :

- Grilles et planchas : contrôle de l'intégrité
Toutes les grilles et planchas du modèle NOVA sont usinées dans un seul bloc d'acier inoxydable massif de 10 mm d'épaisseur, garantissant une rigidité exceptionnelle et une durabilité optimale. L'ensemble des barreaux est découpé au laser dans la même pièce, sans aucune soudure, ce qui élimine les risques de rupture structurelle traditionnelle.
- Néanmoins, en cas de déformation, de fissure ou d'usure anormale liée à un choc thermique ou mécanique, remplacez immédiatement l'élément concerné afin de préserver la sécurité d'utilisation et les performances de cuisson.

16.5 Fermeture du plateau supérieur

Avant de rabattre le plateau :

- Assurez-vous de l'extinction complète des braises.
- Vérifiez la température à cœur du foyer : aucune chaleur résiduelle ne doit persister.
- Inspectez visuellement la cuve, les grilles, les parois internes.



Ne jamais refermer le plateau pivotant si un doute subsiste sur la température. Risque de déformation et d'accident thermique.



Ne jamais refermer le plateau pivotant sans s'assurer du bon positionnement des grilles et planchas dans leur emplacement.

Bien contrôler que le mât escamotable avec sa grille soit en position basse dans son réceptacle ainsi que le mât emboîtable du foyer secondaire enlevé.

16.6 Stockage et protection

Après le nettoyage complet, vous pouvez protéger votre modèle NOVA avec notre housse respirante de haute qualité.

Par ailleurs, notez que le manque d'entretien annule la garantie : garder votre équipement propre et en bon état est non seulement une question de sécurité, mais aussi une obligation pour en conserver les bénéfices (performance et garantie).

- Évitez les housses plastiques étanches (risque de condensation interne, corrosion accélérée).
- Contrôle trimestriel conseillé :
Visserie, poignées, état de la housse, fixations, bac à cendres, trappes.

17. MESURES D'URGENCE ET SÉCURITÉ AVANCÉE

Malgré toutes les précautions, un incident peut survenir. Pour garantir votre sécurité et celle de vos proches, il est essentiel de maîtriser les réflexes adaptés en situation d'urgence liée à l'utilisation de votre barbecue.

17.1 Matériel de sécurité à prévoir

Avant toute mise en marche du barbecue, veillez à disposer à proximité immédiate :

- Un extincteur polyvalent à poudre ABC (adapté aux feux de matières solides, liquides inflammables et électriques).
- À défaut, un seau de sable sec ou un tuyau d'arrosage raccordé à une source d'eau, à portée de main.



N'utilisez jamais d'eau sur un feu de graisse ou d'huile, sous peine de provoquer des projections dangereuses.

17.2 Gestion d'un incendie dans la cuve (modèle NOVA sans couvercle)

Le modèle NOVA ne dispose pas de couvercle métallique permettant l'étouffement immédiat des flammes par privation d'oxygène. En cas de feu localisé dans le foyer (embrasement incontrôlé de graisse ou de combustible), appliquez les mesures suivantes :



Fermez immédiatement la trappe d'entrée d'air afin de limiter l'apport en oxygène.



N'utilisez jamais d'eau sur un feu de graisse (risque d'explosion de vapeur et de projections brûlantes).



Si l'incendie est contenu dans le foyer, privilégiez l'utilisation d'un extincteur à poudre ABC, ou, à défaut, d'une grande quantité de sable sec ou de sel pour étouffer la combustion.

17.2 Gestion d'un incendie dans le barbecue (suite)



Fermeture d'urgence du plateau pivotant (procédure exceptionnelle)

Dans une situation de danger extrême de propagation mettant en péril les personnes ou les biens, et à titre de dernier recours, il est possible de procéder à la fermeture en urgence du plateau supérieur pivotant, sous réserve que les grilles de cuisson soient abaissées et manivelle du treuil retirée.

Cette opération, strictement réservée aux situations critiques, expose le plateau à une chaleur rayonnante intense pouvant entraîner une déformation thermique du plateau en inox et une altération esthétique (bleuissements, taches, décoloration du métal).

Cette utilisation exceptionnelle du plateau comme dispositif de confinement n'est pas couverte par la garantie constructeur. Tout dommage résultant de cette procédure reste à la charge de l'utilisateur.

En cas de détérioration, contactez le service technique afin de commander un plateau pivotant de remplacement et suivez la procédure officielle de réinstallation.

17.3 Incendie à proximité immédiate du barbecue

- Si un incendie se propage à une surface adjacente (végétation, mobilier, structure), utilisez immédiatement votre extincteur polyvalent ou arrosez abondamment à l'eau.
- Si le feu ne peut être maîtrisé en quelques secondes, évacuez immédiatement toutes les personnes présentes et contactez les secours (composez le 18 ou le 112).
- Coupez si possible les sources de gaz ou d'électricité à proximité du sinistre.
- Alertez sans délai les services d'urgence (18 ou 112) et appliquez leurs consignes à l'arrivée des secours.

17.4 Premiers secours en cas de brûlure

- Si les vêtements prennent feu, étouffez immédiatement les flammes à l'aide d'une couverture épaisse en coton ou laine, ou faites rouler la personne au sol (évitiez tout tissu synthétique).
- Refroidissez abondamment la zone brûlée sous l'eau tempérée (15 à 20°C) pendant au moins 15 minutes.
N'utilisez jamais de glace ou d'eau glacée, appliquez une compresse stérile ou un linge propre, consultez un professionnel en cas de doute.
- Brûlure grave (cloques étendues, visage, mains, pieds, articulations) contactez immédiatement les secours (15 ou 112)

17.5 Brûlures oculaires ou inhalation de fumée

- Brûlure oculaire : rincez l'œil à l'eau claire pendant au moins 10 minutes, consultez sans délai un service d'urgence ophtalmologique.
- Inhalation de fumée : éloignez la victime de la source, placez-la au repos à l'air libre, contactez les secours si apparition de gêne respiratoire, malaise ou toux persistante.

18. CONFORMITÉ AUX RÉGLEMENTATIONS LOCALES ET CONDITIONS EXCEPTIONNELLES

L'utilisation d'un barbecue à charbon ou à bois s'inscrit dans un cadre réglementaire strict, défini à la fois par les autorités locales et par les exigences en matière de sécurité et de santé publique. Des restrictions peuvent être instaurées selon les conditions climatiques, la localisation du barbecue ou son environnement immédiat. Il incombe à l'utilisateur de se conformer à ces réglementations avant toute mise en service de l'appareil.

18.1 Restrictions en cas de sécheresse, canicule ou risque d'incendie

Consultez votre mairie ou préfecture pour connaître les arrêtés en vigueur.



Lors d'épisodes de forte chaleur, de sécheresse prolongée ou lorsque le niveau de vigilance incendie est élevé, les préfets ou maires peuvent interdire temporairement l'usage du barbecue et brasero à bois ou charbon et bûches de bois. Ces interdictions peuvent s'appliquer aux zones urbaines comme rurales, en particulier à proximité de forêts ou d'espaces naturels sensibles.

Il est impératif de consulter les arrêtés municipaux ou préfectoraux en vigueur avant chaque usage, notamment en période estivale.

Le non-respect de ces mesures peut entraîner des sanctions administratives, voire des poursuites en cas d'incident.

18.2 Contraintes réglementaires en copropriété ou zone résidentielle

L'installation et l'utilisation d'un barbecue peuvent également être restreintes dans les environnements collectifs (copropriétés, lotissements, maisons mitoyennes).

18.3 Prévention des nuisances et respect du voisinage

L'usage du barbecue doit se faire de manière à limiter les émissions de fumée, de suie et d'odeurs. En cas d'abus ou de gêne répétée, ces nuisances peuvent être qualifiées de trouble anormal de voisinage, conformément aux dispositions du Code de la santé publique.

Il est donc recommandé :

- De privilégier un emplacement aéré et éloigné des ouvertures ou terrasses voisines,
- D'éviter les combustions longues ou mal maîtrisées,

19. SERVICE APRÈS-VENTE ET IDENTIFICATION DU PRODUIT

L'expérience **THE LINE GRILL** se poursuit bien au-delà de la livraison. Afin de garantir un accompagnement fiable et réactif, notre Service Après-Vente est à votre disposition pour toute demande technique, besoin de pièces détachées ou question relative à l'utilisation de votre barbecue.

19.1 Accompagnement Client

En tant que propriétaire d'un barbecue **THE LINE GRILL**, vous bénéficiez d'un service personnalisé dédié à votre satisfaction :

- Assistance technique : conseils d'utilisation, d'entretien, ou de diagnostic
- Commande de pièces d'origine : grilles, planchas, grilles foyère et autres composants
- Évaluation technique : en cas de dysfonctionnement ou de performance altérée

Notre technicien est formé spécifiquement aux caractéristiques des modèles de la gamme et assurent un suivi de chaque produit identifié par son numéro de série.

19.2 Coordonnées du Service Après-Vente

Pour toute demande, veuillez contacter notre support technique en vous munissant du numéro de série figurant sur votre appareil :

- Email : theline-grill@gmail.com
- Assistance téléphonique : +33 (6) 21 03 32 02
- Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi, de 9h00 à 18h00 (heure de Paris)

19.3 Étiquette d'Identification du Produit

Chaque barbecue **THE LINE GRILL** est livré avec une étiquette d'identification unique.

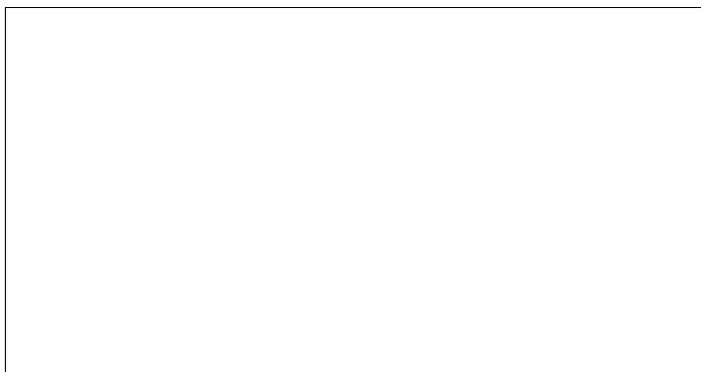
Cette étiquette apposée en usine, est positionnée sur le châssis du barbecue. Elle se situe dans la partie inférieure de l'appareil, précisément au dessus du socle, visible dès l'ouverture de la trappe basse.

Cette étiquette contient le numéro de série de votre appareil, indispensable pour :

- Activer la garantie constructeur
- Traiter toute demande d'assistance technique
- Identifier le modèle, la configuration et la date de fabrication

Important : L'étiquette d'identification doit rester lisible et conservée dans un état intact pour toute demande future.

Étiquette d'Identification du modèle
NOVA



19.4 Relevé d'Enregistrement

Le document peut être requis pour toute intervention technique ou demande de garantie.

Modèle	NOVA
Numéro de série	NV 0001
Date d'achat	
Nom du client / entreprise	
Adresse de livraison	
Téléphone	

Conservez une copie de cette page accompagnée de votre preuve d'achat. Ces informations seront exigées pour toute procédure SAV ou activation de garantie.

20. GARANTIE CONSTRUCTEUR – THE LINE GRILL MODELE NOVA

20.1 Durée et couverture

THE LINE GRILL garantit ses barbecues pour une durée de 2 ans à compter de la date d'achat, contre tout défaut de fabrication ou de matériau affectant l'appareil ou l'un de ses composants.

Cette garantie inclut, sans frais pour le client :

- La réparation ou le remplacement des composants reconnus défectueux,
- La main-d'œuvre nécessaire à l'intervention,
- Les frais de transport associés à la prise en charge sous garantie .

20.2 Limitations de garantie – Exclusions

La garantie ne couvre pas les cas suivants :

- Altération ou falsification du numéro de série ou des éléments d'identification du produit.
- Non-respect du présent manuel d'utilisation, d'installation ou d'entretien.
- Utilisation inappropriée : surchauffe, surcharge, négligence manifeste, chocs, ou exposition à des substances corrosives ou inadaptées.
- Réparations, modifications ou démontages réalisés par des tiers non agréés par **THE LINE GRILL** sans notre accord. Toute demande doit être reçue par mail.
- Usure normale des pièces (grilles, poignées, joints, surfaces de cuisson, etc.).
- Dommages résultant de l'utilisation de liquides ou produits nettoyants non autorisés.
- Utilisation de pièces détachées non certifiées par **THE LINE GRILL**.
- Dommages liés aux conditions climatiques extrêmes, notamment :
 - Intempéries (fortes pluies, neige, vent violent),
 - Grêle ou projection de débris,
 - Gel prolongé ou exposition directe prolongée au soleil sans protection adaptée,
 - Oxydation résultant d'un stockage en extérieur sans housse de protection.

Recommandation : utilisez systématiquement une housse de protection **THE LINE GRILL** certifiée (vendue séparément).

20.3 Procédure de réclamation

En cas de dysfonctionnement constaté, veuillez fournir :

- Le numéro de série et le modèle du barbecue,
- Une preuve d'achat (facture ou bon de commande),
- Une description détaillée du problème observé.

Adressez votre demande au service client THE LINE GRILL. Une expertise validera l'éligibilité à la garantie. En cas d'exclusion, un devis hors garantie sera proposé.

20.4 Responsabilité & exclusions complémentaires

La responsabilité de THE LINE GRILL est strictement limitée à la réparation du produit ou de ses composants, à l'exclusion de toute indemnisation pour dommages indirects (denrées perdues, indisponibilité, frais annexes...).

Aucune garantie verbale ou implicite ne sera reconnue en dehors des termes expressément énoncés.

20.5 Garanties légales applicables

La présente garantie constructeur s'ajoute aux garanties légales françaises, à savoir :

- Garantie légale de conformité (articles L.217-3 à L.217-20 du Code de la consommation),
- Garantie des vices cachés (articles 1641 à 1649 du Code civil).

Ces garanties légales s'appliquent indépendamment de la garantie commerciale.

20.6 Tableau récapitulatif des durées de garantie THE LINE GRILL

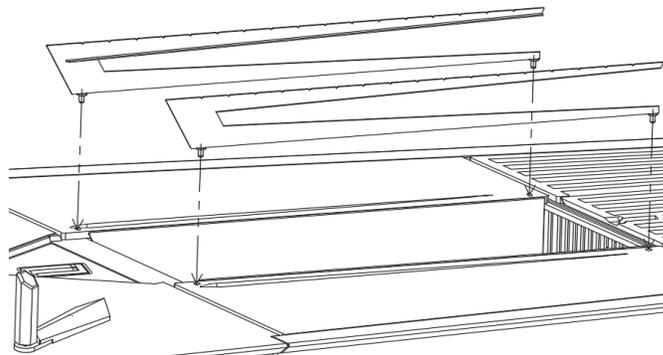
Composants couverts	Durée de garantie	Remarques / Limitations
Structure principale (cuve, braseros, corps inox)	5 ans	Inox 304/316. Hors oxydation liée à un stockage non protégé ou aux intempéries
Grilles de cuisson / planchas inox massif (10 mm)	5 ans	Hors déformation due à surchauffe ou choc thermique
Système de ventilation (Air Flow, trappe à cendres)	2 ans	Hors obstruction, grippage ou défaut d'entretien
Bac à cendres / gouttières de récupération	2 ans	Hors corrosion due à un manque de vidage régulier
Commandes mécaniques (manettes, câble de levage)	2 ans	Hors oxydation due à l'humidité
Joints, vis, tampons, consommables	1 an	Pièces d'usure, remplacées selon les conditions normales d'utilisation
Accessoires THE LINE GRILL (housse, lève-grille, etc.)	2 ans	Si usage conforme

21. ACCESSOIRES VENDUS SÉPARÉMENT

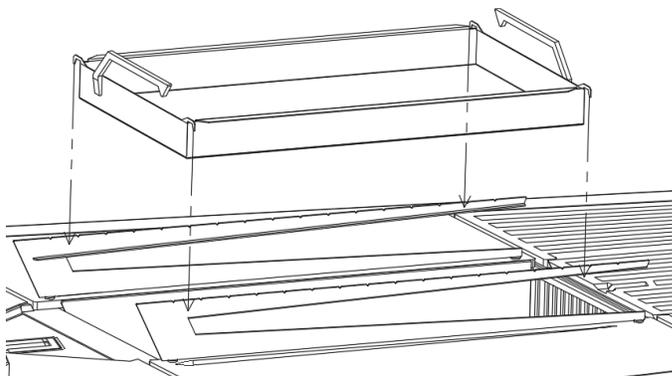
Afin d'enrichir l'expérience culinaire offerte par votre barbecue **THE LINE GRILL**, une sélection d'accessoires exclusifs est disponible à la vente. Conçus avec la même exigence de qualité et de finition que nos appareils, ces éléments optionnels permettent de personnaliser et d'optimiser les performances selon vos envies de cuisson.

21.1 Supports porte-brochettes + piques et plat de cuisson

- Ensemble comprenant deux supports latéraux adaptés à la structure du barbecue, accompagnés de piques à brochette en acier inoxydable haute résistance. Permet une cuisson maîtrisée de brochettes grâce à une répartition uniforme de la chaleur.



- Plat en inox massif, compatible avec la zone de cuisson du foyer principal. Idéal pour la préparation de poissons, légumes ou aliments délicats nécessitant une surface lisse. Nettoyage facilité grâce à son usinage monobloc.



21.2 Grandes grilles latérales – Foyer Principal

(Remplacement des deux planchas d'origine)

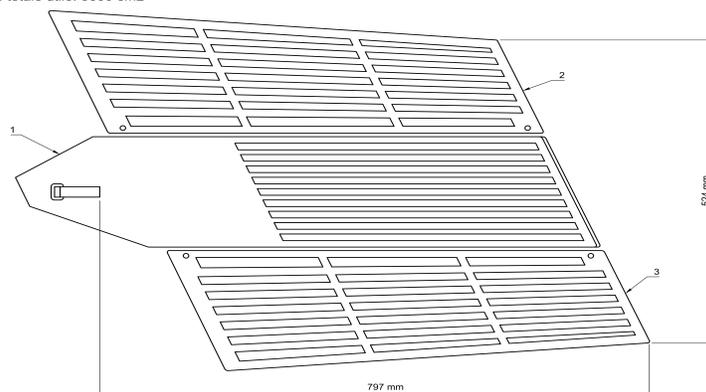
Paire de grilles en inox alimentaire en 10 mm d'épaisseur découpées au laser, destinées à remplacer les surfaces pleines (planchas) du foyer principal.

Conseillé pour diversifier les techniques de cuisson, idéal pour une cuisson plus directe.

- 1 - Grille sur Mât mobile 7.5 kg
- 2 - Grille 1 5.4 kg
- 3 - Grille 2 5.3 kg

Grilles 2 et 3 vendues séparément

Surface totale utile: 3600 cm²



21.3 Petites planchas latérales – Foyer Secondaire

(Remplacement des deux grilles latérales d'origine)

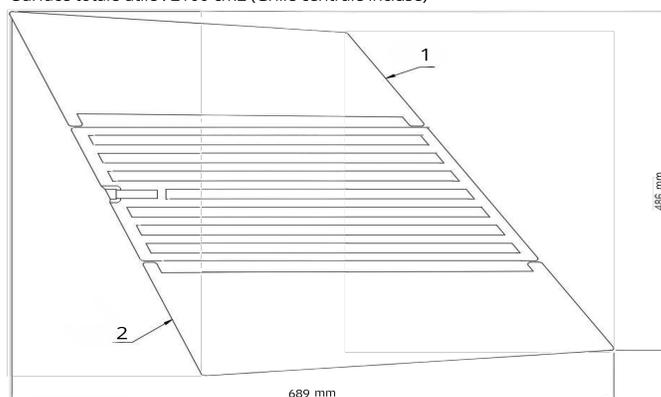
Jeu de deux planchas latérales conçues pour le foyer secondaire, permettant une cuisson adaptée au charbon de bois dans cette zone indépendante.

Conseillé pour diversifier les techniques de cuisson.

- 1 - Plancha 1 4,1 kg
- 2 - Plancha 2 4,9 kg

Les deux planchas sont vendues séparément

Surface totale utile : 2100 cm² (Grille centrale incluse)



21.4 Housse de protection extérieure

Housse sur-mesure imperméable et respirante, conçue pour protéger intégralement votre barbecue contre les intempéries, les poussières et les UV.

Fabriquée en textile technique haute durabilité, elle prolonge la longévité esthétique de votre appareil.

22. ANNEXES

22.1 Guide des combustibles : Comparatif des principaux types de charbon

Le choix du combustible influe directement sur la performance de cuisson, la maîtrise de la température, les arômes dégagés ainsi que sur l'émission de fumée. Ci-dessous, un tableau comparatif des principaux types de charbon compatibles avec votre barbecue The Line Grill :

Type de charbon	Fumée dégagée	Puissance calorifique	Durée de combustion	Avantages	Inconvénients	Recommandé pour
Charbon de bois classique	Moyenne à élevée	Moyenne	Moyenne	Facile à trouver, chauffe vite	Fume beaucoup, peu stable en température	Cuissons rapides, usage occasionnel
Charbon de bois dur (chêne, hêtre)	Faible à moyenne	Élevée	Longue	Bonne stabilité thermique, faible taux d'humidité	Temps d'allumage plus long	Cuissons longues, saisie de viandes
Charbon de noix de coco (coco shell)	Très faible	Très élevée	Très longue	Émission de fumée quasi nulle, excellente longévité, écologique	Coût plus élevé, nécessite un bon allumage	Utilisation professionnelle, cuisson sans nuisance
Briquettes compressées	Faible à moyenne	Moyenne à élevée	Longue	Bonne constance de température, économique	Démarrage long	Cuissons indirectes, longue tenue du feu
Charbon Binchotan	Très faible	Très élevée	Exceptionnelle	Charbon pur, sans odeur, sans fumée, utilisé dans la haute gastronomie	Très coûteux, difficile à trouver, très long à allumer	Cuissons très haut de gamme, grillades gastronomiques
Charbon de Marabu (Cuba)	Faible	Très élevée	Très longue	Dur, excellente puissance, combustion homogène et peu de cendres	Peu nécessiter une forte chaleur initiale pour démarrer	Restauration professionnelle, cuisson intense et stable

22.2 Recommandations générales d'utilisation

Pour minimiser la fumée : privilégiez les charbons de bois dur, les briquettes naturelles sans liant chimique ou les charbons de noix de coco. Ces derniers sont particulièrement adaptés aux environnements résidentiels ou semi-urbains.

Pour une saisie optimale : un charbon à haute densité (coco, bois dur, binchotan) assure une montée rapide et intense en température.

Attention à la qualité du combustible : évitez les charbons humides ou mal stockés qui favorisent les émanations de fumée, encrassent les grilles et peuvent altérer la saveur des aliments.

22.3 Tableaux de cuisson – Barbecue Nova (bois/charbon)

(Grille ou plancha inox – cuisson à la braise ou au feu de bois)

1. Poissons

La cuisson des poissons au barbecue doit être maîtrisée pour préserver leur moelleux et éviter qu'ils ne se délitent.

Pour les poissons à chair fragile (dorade, bar, cabillaud...), on recommande l'usage de la plancha inox, qui évite les cassures et l'adhérence à la grille. Pour les poissons plus fermes ou entiers (thon, saumon, maquereau...), la cuisson sur grille est possible, à condition de bien huiler celle-ci.

- La chair est cuite à point lorsqu'elle est opaque, nacrée, et se détache facilement à la fourchette.

Épaisseur	Hauteur de cuisson	Temps estimé	Type de cuisson	Résultat recherché
~2 cm (filet fin)	~15 cm (chaleur modérée)	3 à 4 min de chaque côté	Plancha inox	Chair opaque, moelleuse
~3 cm (filet épais)	~15 cm	4 à 6 min de chaque côté	Plancha inox ou grille	Chair uniformément cuite
~4 cm (poisson entier ou steak)	~15 cm	5 à 6 min de chaque côté	Grille (braises vives)	Bien cuit à cœur (sans dessèchement)

22.3 Tableaux de cuisson – Barbecue Nova (bois/charbon) - Suite

2. Légumes (poivrons, oignons, courgettes, etc.)

Les légumes au barbecue gagnent en arômes avec le feu de bois ou de charbon.

La plancha inox est idéale pour éviter qu'ils ne tombent dans les braises et pour une cuisson douce et régulière.

La grille est conseillée pour les légumes charnus (comme le poivron), ou lorsqu'ils sont suffisamment gros ou en brochettes.

- Toujours huiler légèrement les légumes avant cuisson pour éviter qu'ils n'attachent.

Légume / Préparation	Épaisseur / Format	Hauteur de cuisson	Temps estimé	Type de cuisson	Résultat recherché
Poivron (coupé en 2 ou 4)	En coque, épaisseur naturelle	~15 cm	6 à 8 min peau vers le bas + 2 min côté chair	Grille ou plancha inox	Peau noircie, chair tendre
Oignon (rondelles épaisses)	~1 à 1,5 cm	~15 cm	3 à 4 min par face	Grille ou plancha inox	Caramélisé, croquant fondant
Courgette (tranches dans la longueur)	~0,5 à 1 cm	~15 cm	2 à 3 min par face	Plancha inox	Dorée, texture moelleuse
Aubergine (tranches rondes ou longues)	~1 à 1,5 cm	~15 cm	3 à 4 min par face	Grille huilée ou plancha inox	Fondante, légèrement grillée
Champignons (entiers ou demi)	Taille moyenne	~15 cm	4 à 5 min, en remuant	Plancha inox	Jus conservé, texture moelleuse
Tomate (coupée en 2)	Demi-fruit, côté chair haut	~15 cm	3 à 4 min peau vers les braises	Grille ou plancha inox	Fondante, légèrement rôtie
Maïs (épi entier)	Épi entier précuit ou frais	~15 cm	10 à 12 min, en tournant régulièrement	Grille	Grillé, grains tendres
Brochette de légumes	Variée	~15 cm	8 à 10 min, en retournant régulièrement	Grille ou plancha	Uniformément grillée

- Certains légumes, comme les poivrons ou les aubergines, peuvent aussi être cuits entiers, puis pelés après cuisson pour obtenir une texture confite.

22.3 Tableaux de cuisson – Barbecue Nova (bois/charbon) - Suite

3. Viandes rouges (bœuf, agneau...)

Les viandes rouges nécessitent une gestion précise de la chaleur pour obtenir le bon degré de cuisson (saignant, à point, bien cuit).

Pour les pièces fines (steak), une cuisson directe sur grille basse (~10 cm) convient bien. Pour les pièces épaisses (côte de bœuf, gigot tranché), on privilégiera une saisie initiale à feu vif, puis une cuisson indirecte en remontant la grille à 15 cm.

- Pensez à laisser reposer la viande 2 à 3 minutes après cuisson pour en préserver le jus.

Épaisseur	Hauteur de cuisson	Temps estimé	Type de cuisson	Résultat recherché
~2 cm (steak)	~10 cm (feu vif)	2 min par côté	Grille ou plancha inox	Saignant (intérieur rouge)
~2 cm	~15 cm (feu moyen)	3 min par côté	Grille ou plancha inox	À point (rosé à cœur)
~2 cm	~15 cm	4 min par côté	Grille ou plancha inox	Bien cuit (uniformément gris)
~3 cm (entrecôte, agneau)	10 → 15 cm	3 à 5 min par côté	Grille ou plancha inox	Selon cuisson souhaitée
~4 cm (côte de bœuf)	10 → 15 cm	4 à 7 min par côté	Grille ou plancha inox	Selon cuisson souhaitée

4. Viandes blanches (poulet, dinde...)

La viande blanche exige une cuisson à cœur impérative. Une cuisson trop forte brûlerait l'extérieur sans garantir l'intérieur cuit.

L'idéal est une cuisson à chaleur modérée (~15 cm), en retournant régulièrement les morceaux.

- Température à cœur recommandée : ≥ 74 °C. Le jus doit être clair, sans trace de sang.

Épaisseur	Hauteur de cuisson	Temps estimé	Type de cuisson	Résultat recherché
~2 cm (escalope)	~10-12 cm	6 à 8 min par côté	Grille ou plancha inox	Bien cuit, jus clair
~3 cm (blanc épais)	~15 cm	8 à 10 min par côté	Grille ou plancha inox	Bien cuit, sans rosé
~4 cm (haut de cuisse, avec os)	~15 cm	10 à 12 min par côté	Grille ou plancha inox	Cuit à cœur, surface dorée

22.3 Tableaux de cuisson – Barbecue Nova (bois/charbon) - Suite

5. Fruits (dessert grillé)

Les fruits sont excellents grillés, caramélisés légèrement, servis chauds.
On privilégie une cuisson rapide, sur une grille bien huilée ou une plancha, à chaleur modérée.
Idéal pour l'ananas, la pêche, la banane ou la mangue.

- Un filet de miel, un zeste de citron vert ou une pincée de cannelle rehausseront leur arôme.

Préparation	Hauteur de cuisson	Temps estimé	Type de cuisson	Résultat recherché
Ananas (tranches ~2 cm)	~10 cm	3 min par côté	Grille	Caramélisé, chaud
Pêche (coupée en deux, sans noyau)	~10-15 cm	2 à 3 min par côté	Grille	Chair tendre, grillée
Banane entière (avec peau)	~15 cm	5 à 7 min	Grille ou plancha	Fondante, pulpe chaude