

barbecook®

THE TASTE OF FUN

MANUAL

001

NESTOR ISLAND

BC-WOO-6033



Register your Barbecook® on www.barbecook.com and enjoy the full Barbecook® experience!

READ ME FIRST - LEES DIT EERST - LISEZ-MOI D'ABORD - LESEN SIE MICH ZUERST

ENG: The cooking plates on Nestor have specific maintenance requirements. Read these before using Nestor for the first time (p.14 first use and p.15 maintenance). Do not stack the wood too high and avoid excess use of wood (p.14)

NL: De bakplaten op Nestor hebben specifieke onderhoudsvereisten. Lees deze voor u Nestor de eerste keer gebruikt (p.14 eerste gebruik en p. 15 onderhoud). Stapel het hout niet te hoog en vermijd overtollig houtgebruik (p.14)

FR: Les plaques de cuisson de Nestor ont des exigences spécifiques en matière d'entretien. Lisez-les avant d'utiliser Nestor pour la première fois (p.14 première utilisation et p.15 entretien). Ne pas empiler le bois trop haut et éviter l'utilisation excessive de bois (p.14)

DE: Für die Kochplatten von Nestor gelten besondere Wartungsvorschriften. Lesen Sie diese, bevor Sie Nestor zum ersten Mal benutzen (S.14 Erste Benutzung und S.15 Wartung). Stapeln Sie das Holz nicht zu hoch und vermeiden Sie eine übermäßige Verwendung von Holz (S.14)

IT: Le piastre di cottura di Nestor hanno requisiti di manutenzione specifici. Leggeteli prima di utilizzare Nestor per la prima volta (p.14 primo utilizzo e p.15 manutenzione). Non accatastate la legna troppo in alto ed evitate un uso eccessivo della stessa (p.14).

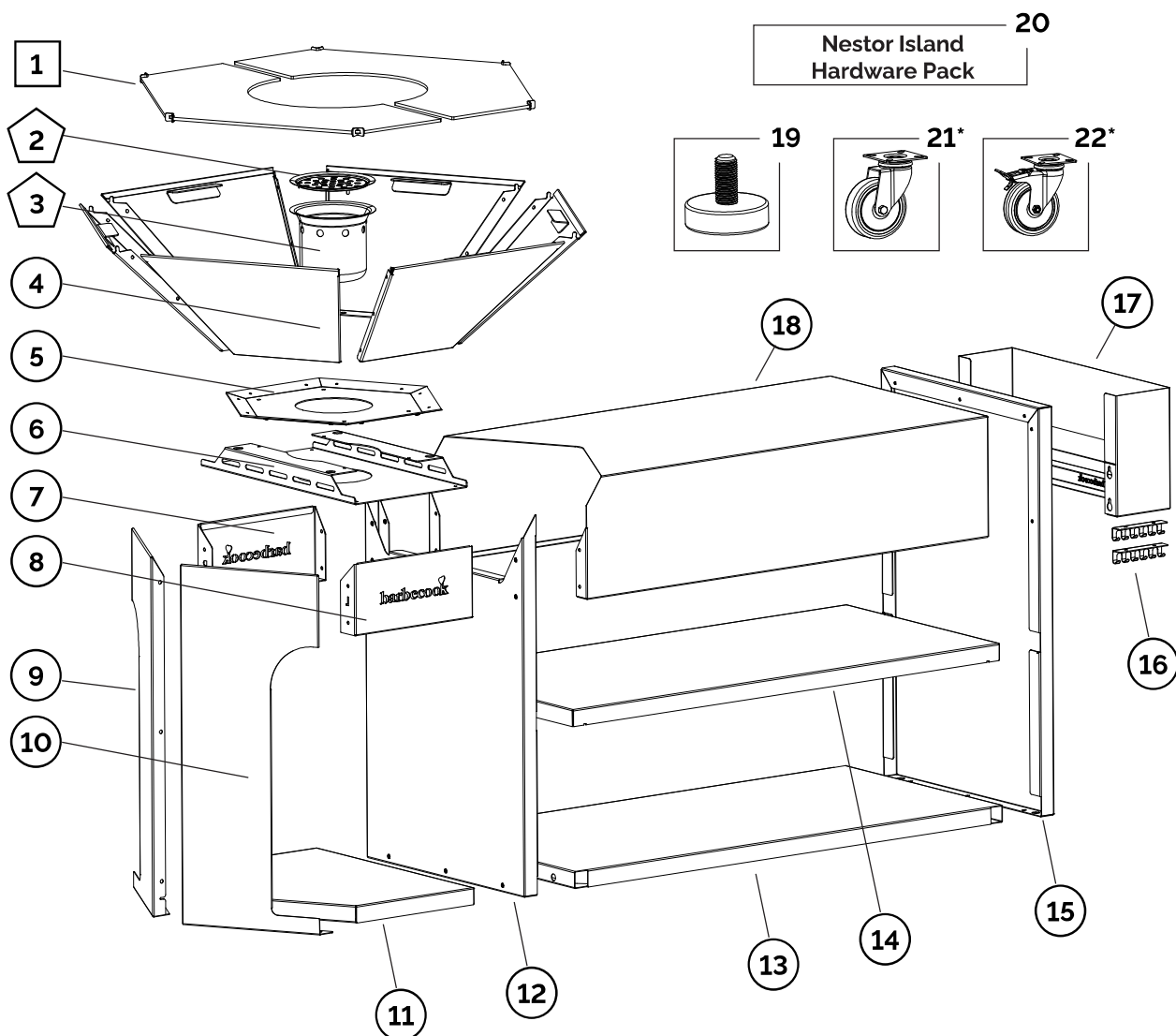
ES: Las placas de cocción del Nestor tienen requisitos específicos de mantenimiento. Léalos antes de utilizar Nestor por primera vez (p.14 primer uso y p.15 mantenimiento). No apile la leña demasiado alta y evite el uso excesivo de leña (p.14)

PT: As placas de cocção do Nestor têm requisitos específicos de manutenção. Leia-os antes de utilizar o Nestor pela primeira vez (p.14 - primeiro uso e p.15 - manutenção). Não empilhe a lenha muito alta e evite o uso excessivo de lenha (p.14).

SE: Nestors kokplattor har specifika underhållskrav. Läs dem innan du använder Nestor för första gången (s.14 - första användningen och s.15 - underhåll). Stapla inte veden för högt och undvik överdriven användning av ved (s.14).

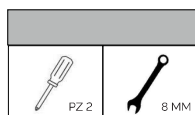
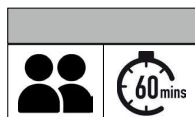
THIS IS YOUR UNIQUE SERIAL N°

ILLUSTRATIES
ILLUSTRATIONS
ILLUSTRATIONEN



*21 & 22 zijn niet inbegrepen in Nestor Island
 *21 & 22 ne sont pas inclus dans Nestor Island
 *21 & 22 are not included as standard in Nestor Island
 *21 & 22 sind nicht standardmäßig in Nestor Island enthalten

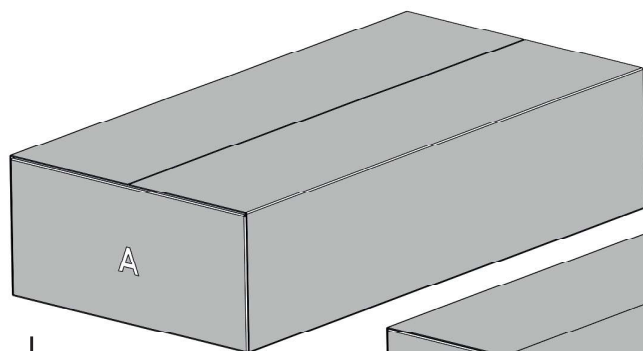
Key	Picture	Size	Qty
A		M6x12	71
B		M6	22
C		M6x16	12
D		M6	17



Carbon staal met keramische coating Acier au carbone avec revêtement céramique Carbon steel with ceramic coating Kohlenstoffstahl mit Keramikbeschichtung	
Corten staal Acier corten Corten steel Cortenstahl	
Roestvast staal Acier inoxydable Stainless steel Rostfreier stahl	

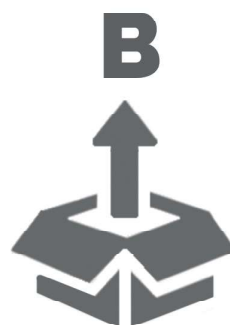
Alle spareparts zijn beschikbaar op www.barbecue.com.
 Toutes les pièces de rechange sont disponibles sur www.barbecue.com.
 All spare parts are available at www.barbecue.com.
 Alle Ersatzteile sind unter www.barbecue.com erhältlich.

1



- 1 5 11 15
- 12 13 14

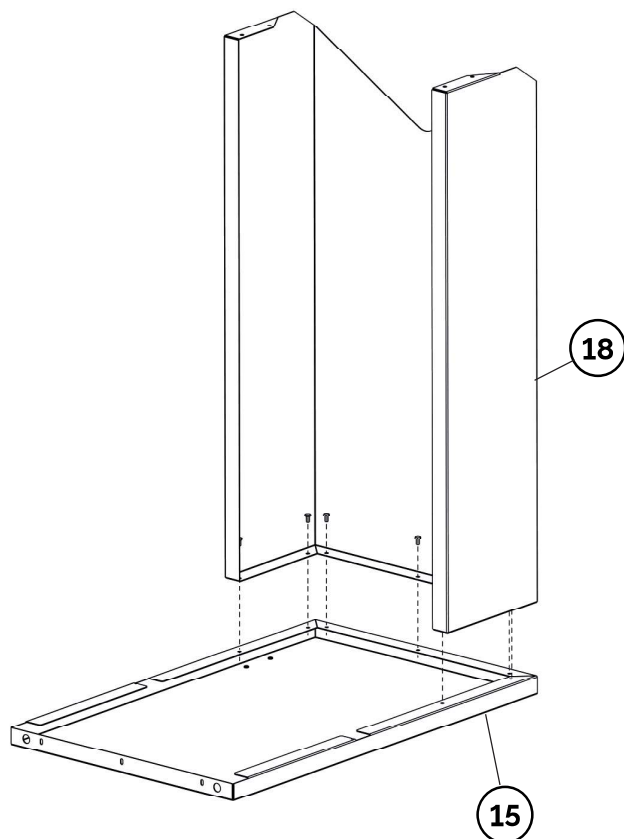
- 2 3 4
- 6 7 8
- 9 10 16
- 17 18 19
- 20



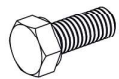
2



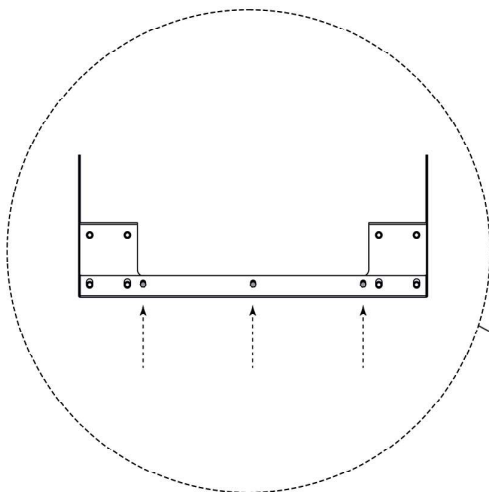
A x7



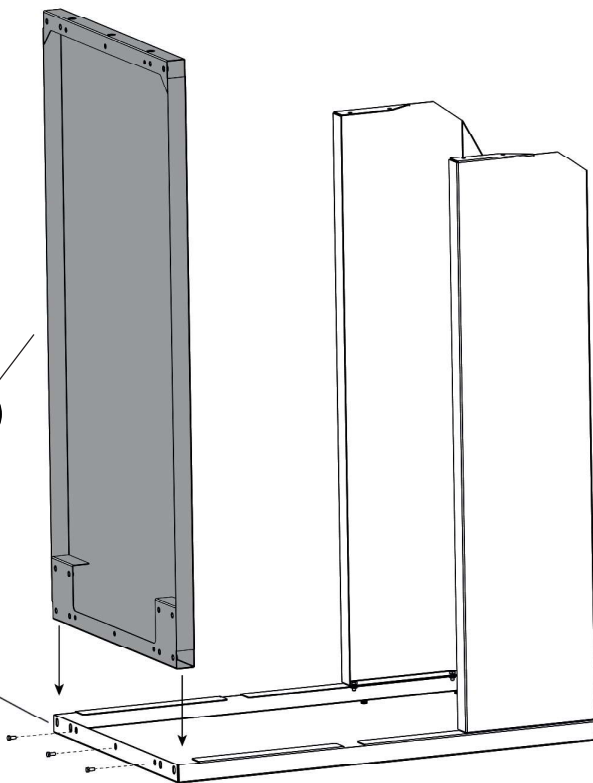
3



A x3

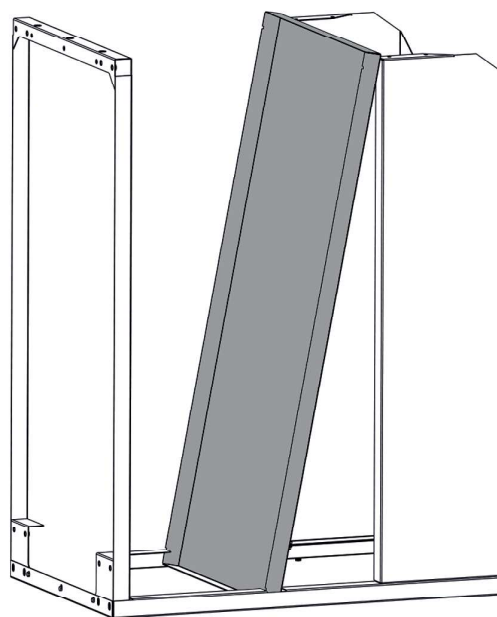
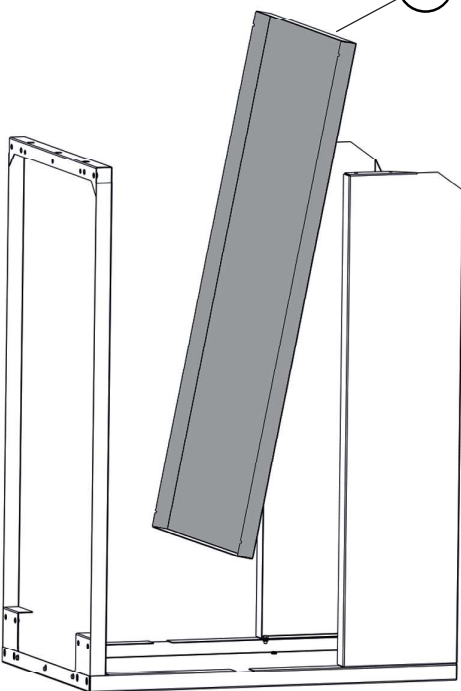


13

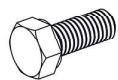


4

14

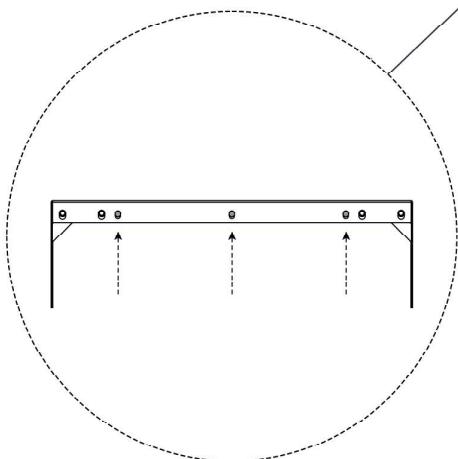
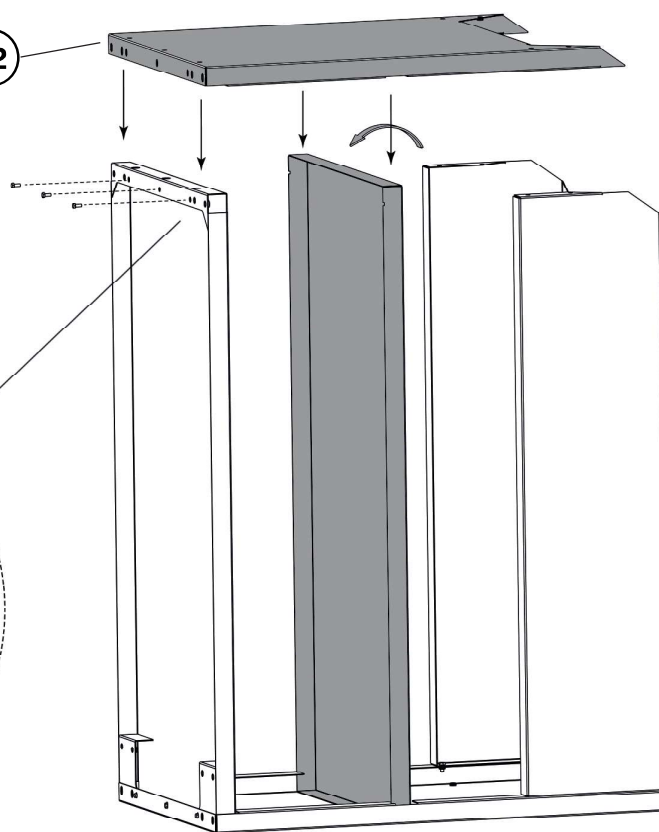


5



A x3

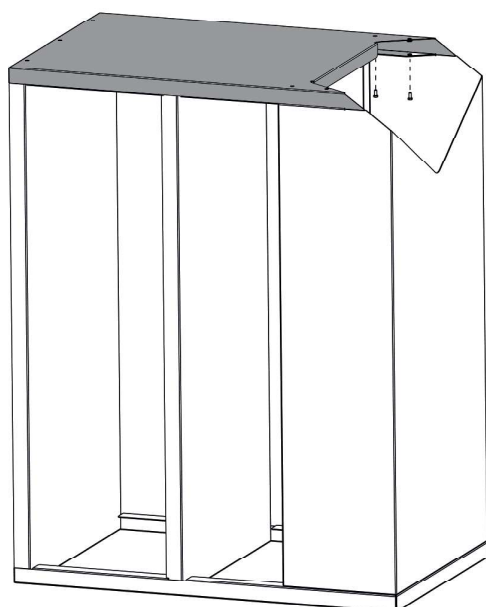
12



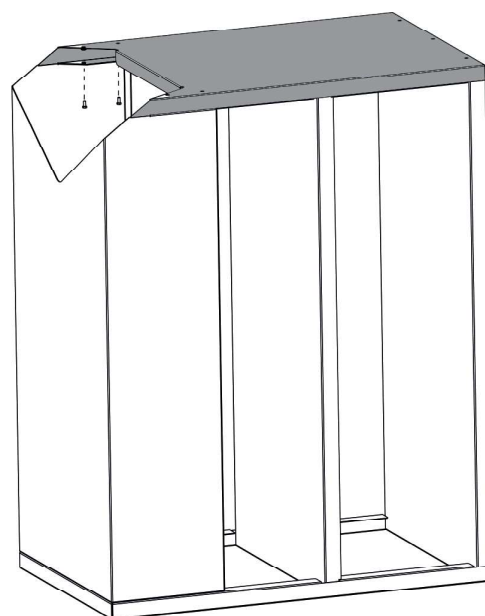
6



A x4



180°



7

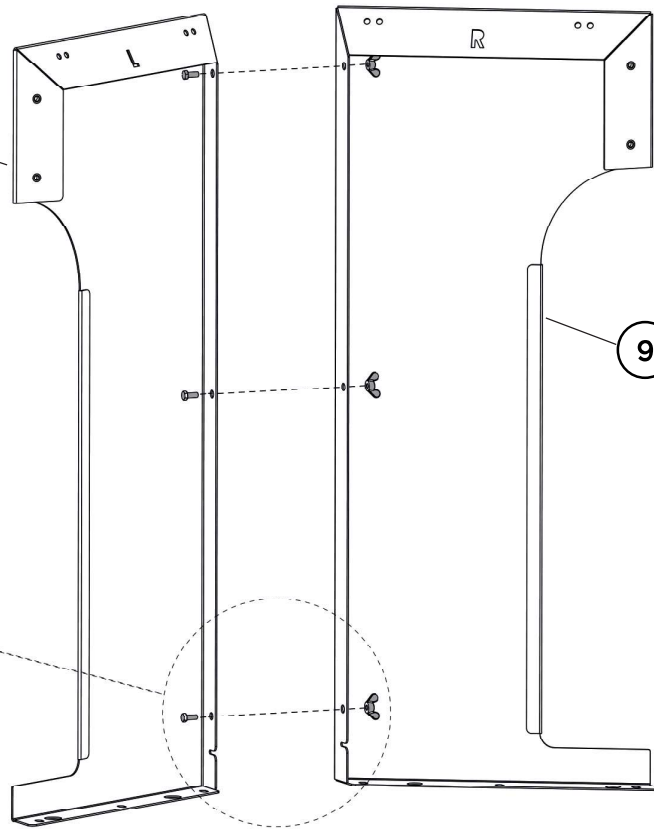
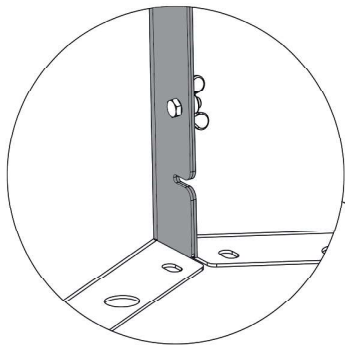


A x3

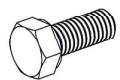
B x3

10

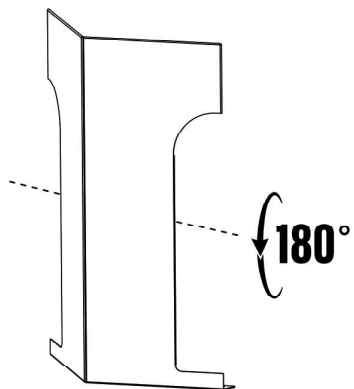
9



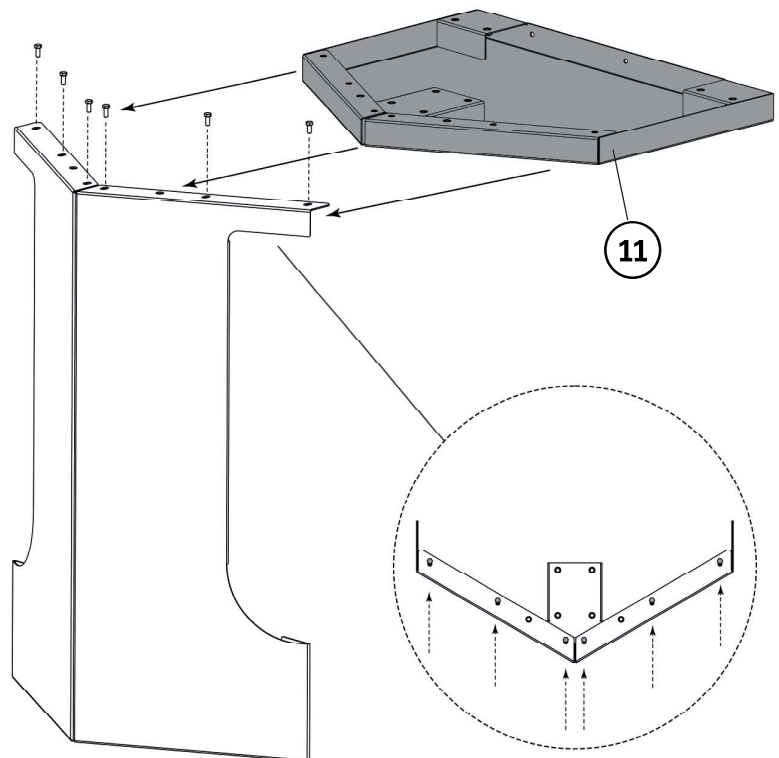
8



A x6



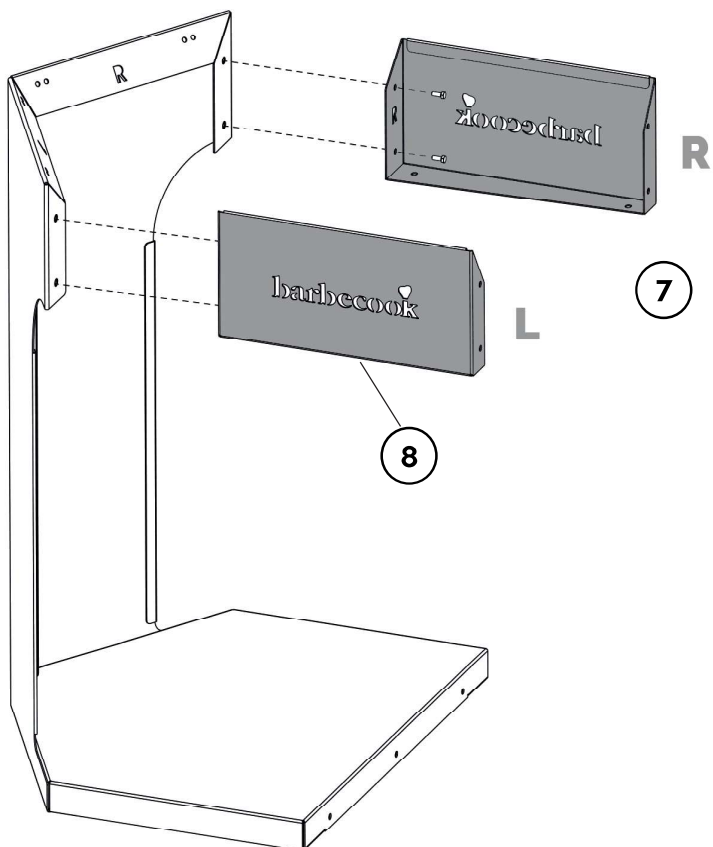
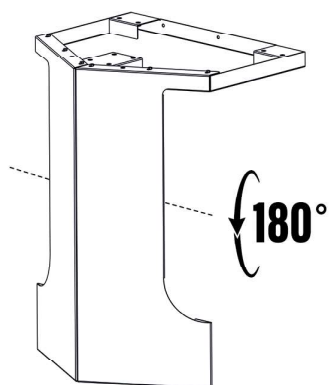
11



9



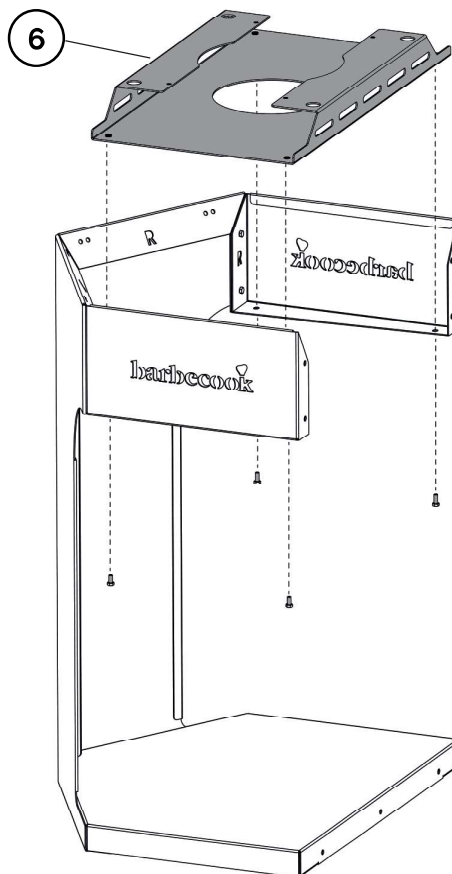
A x4

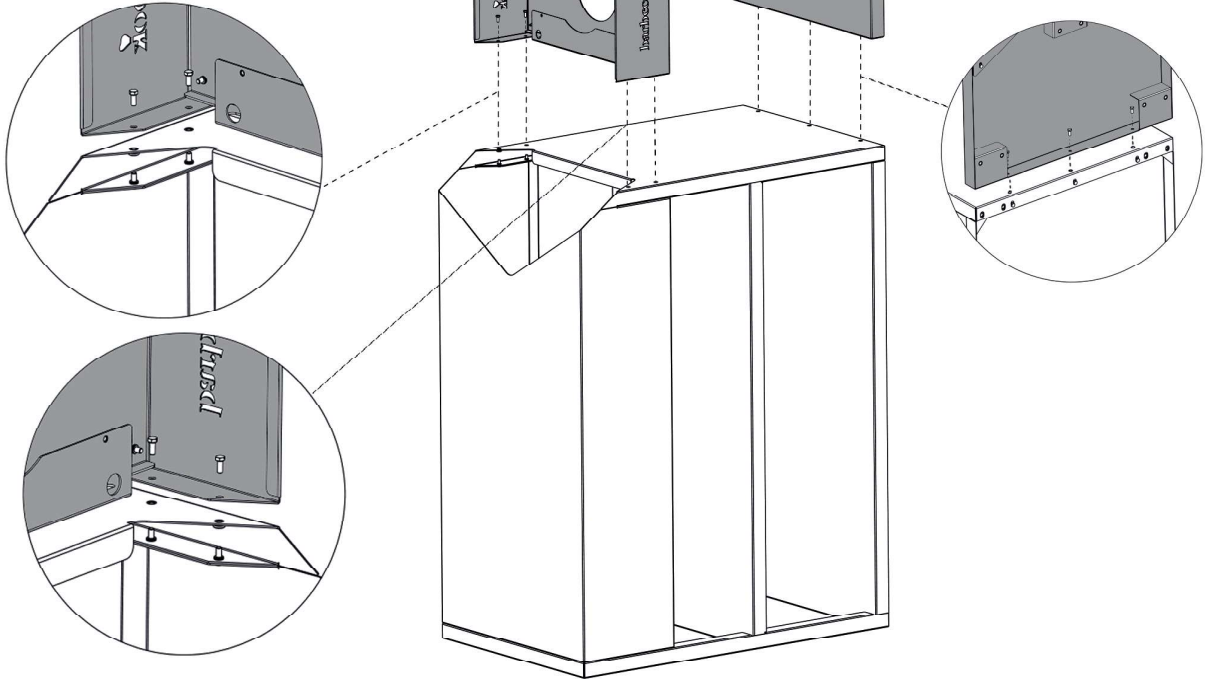
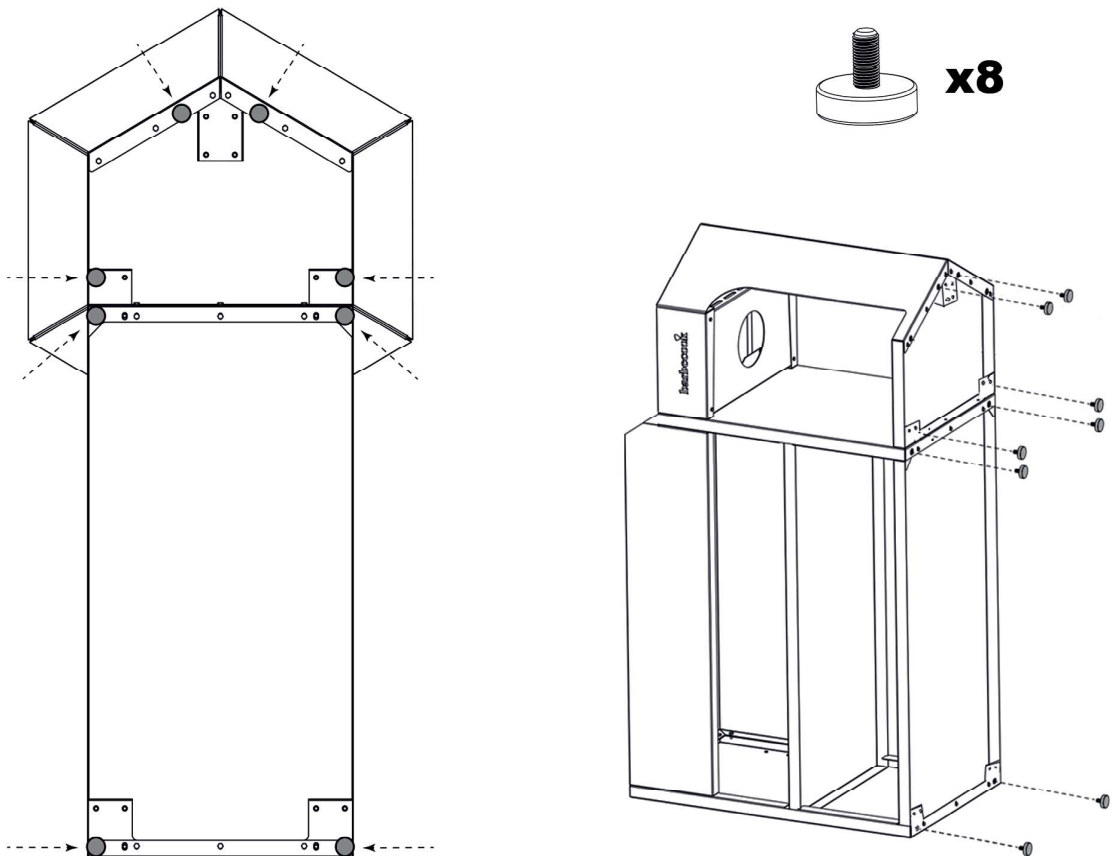


10



A x4

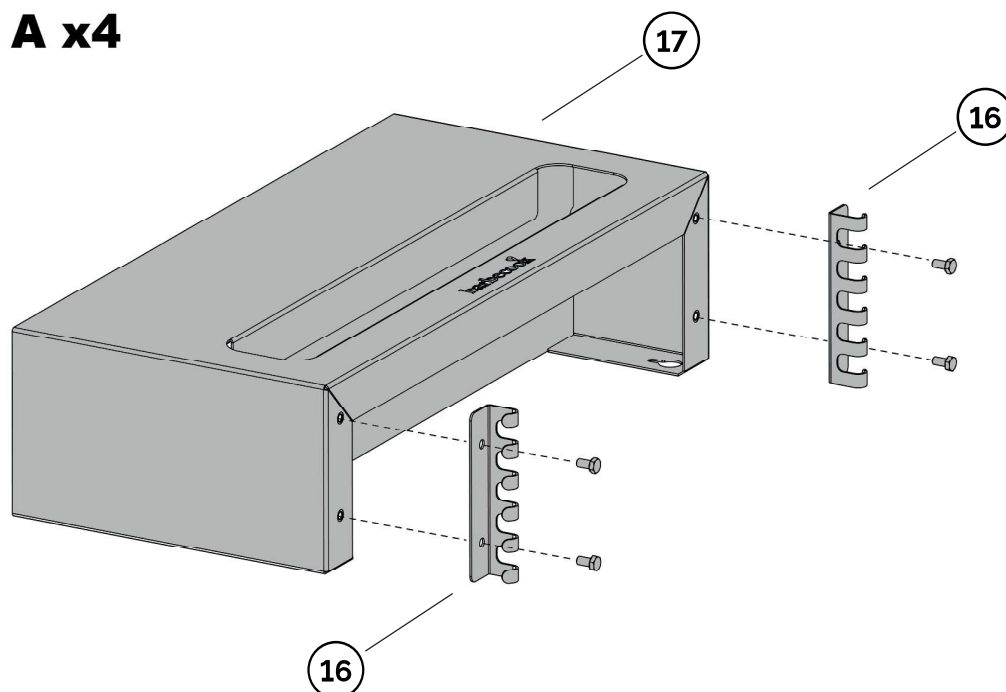


11**A x7****12****x8**

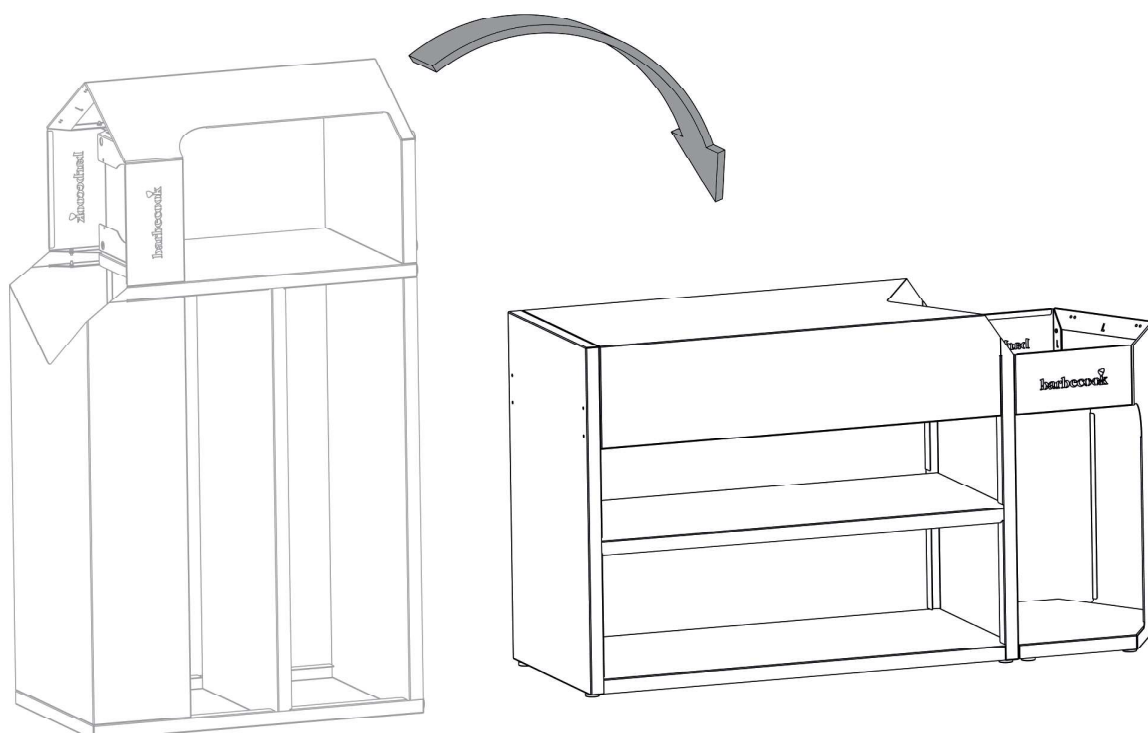
13



A x4



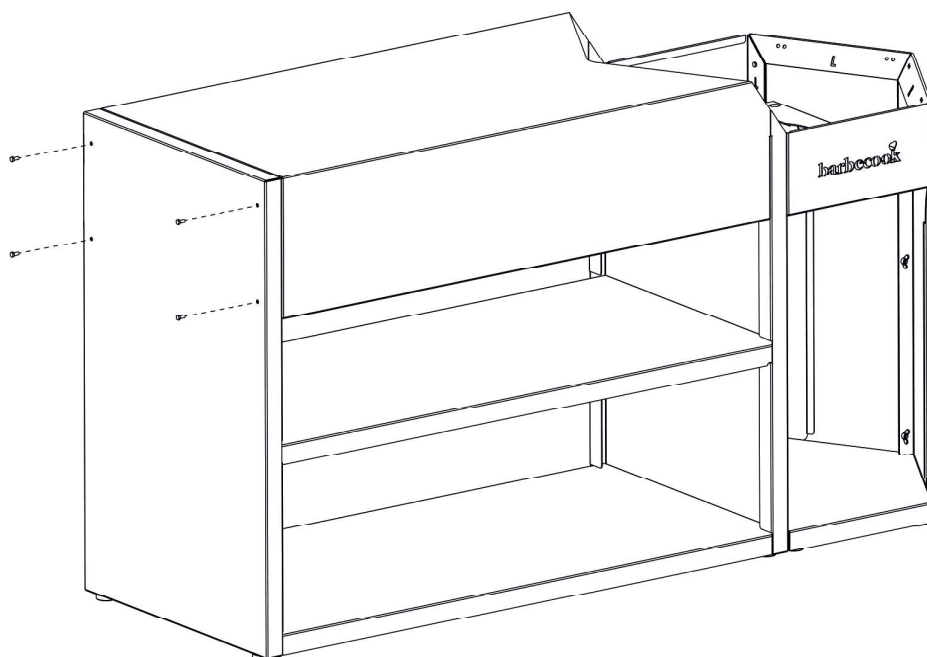
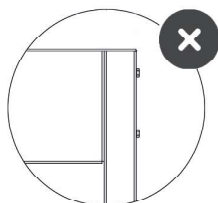
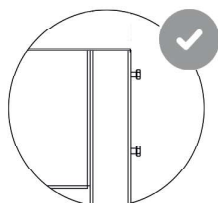
14



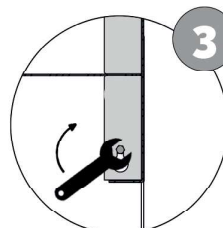
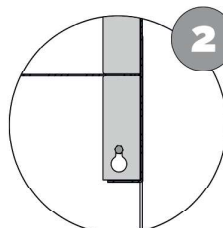
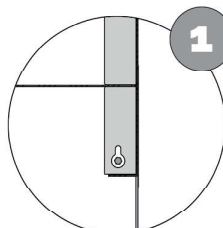
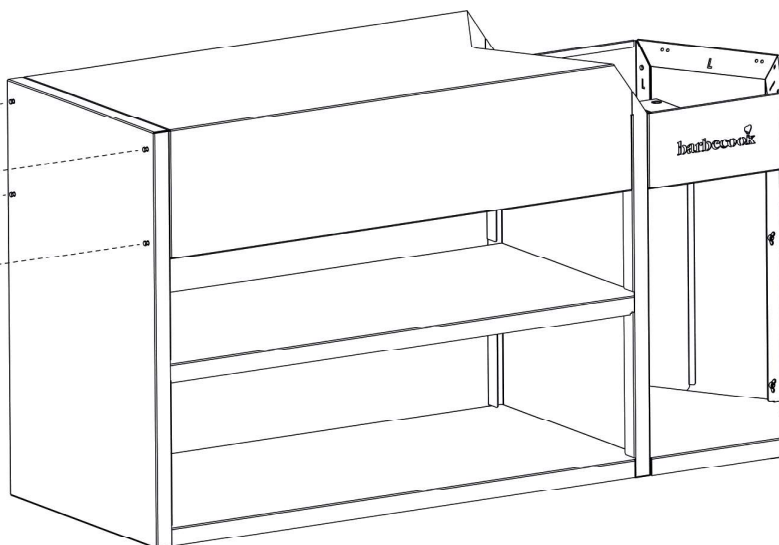
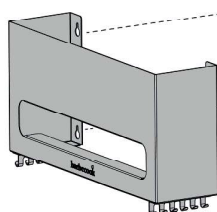
15



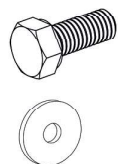
A x4



16

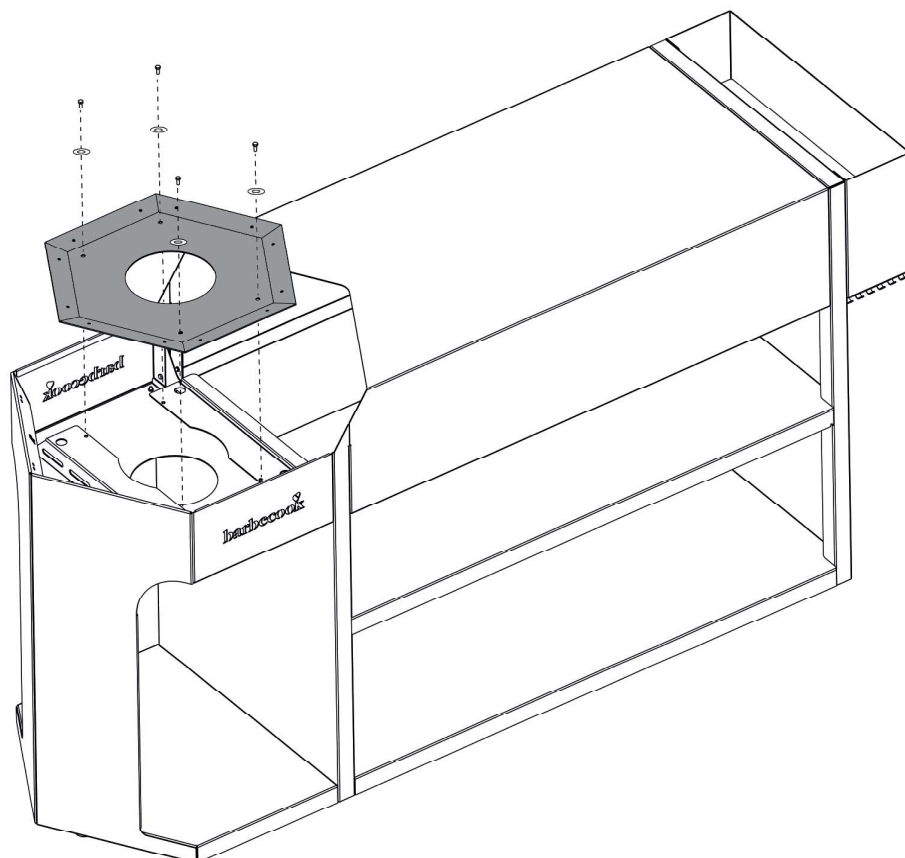


17



A x4

D x4

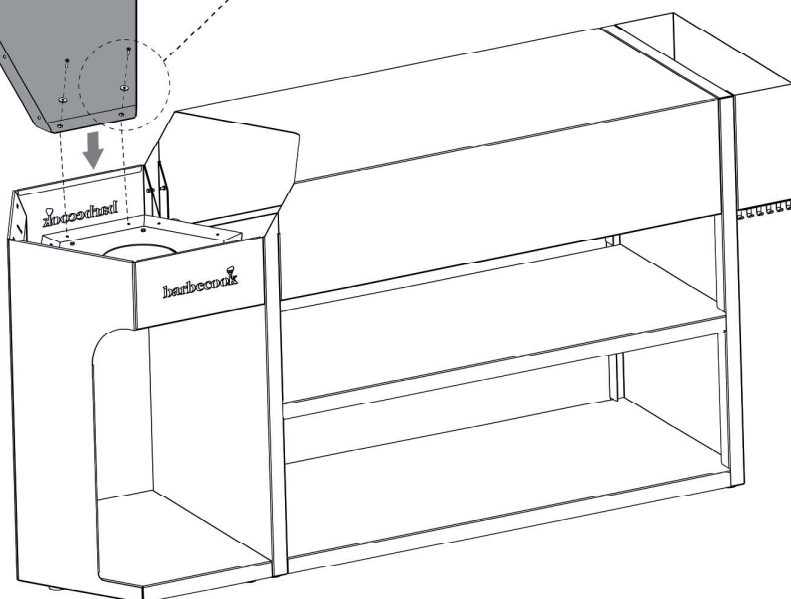
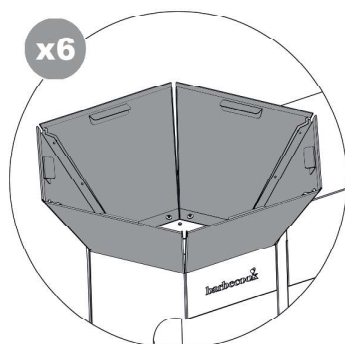
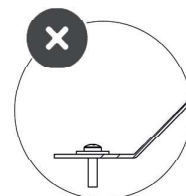
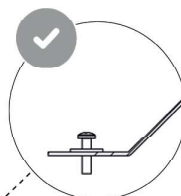
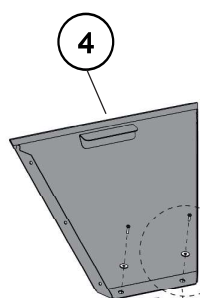


18



C x12

D x12

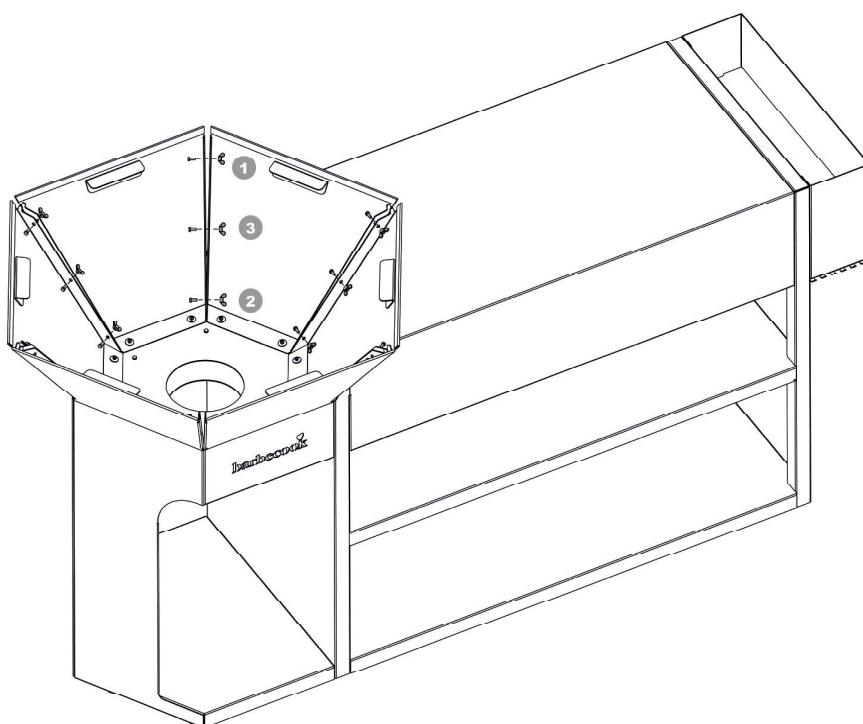


19



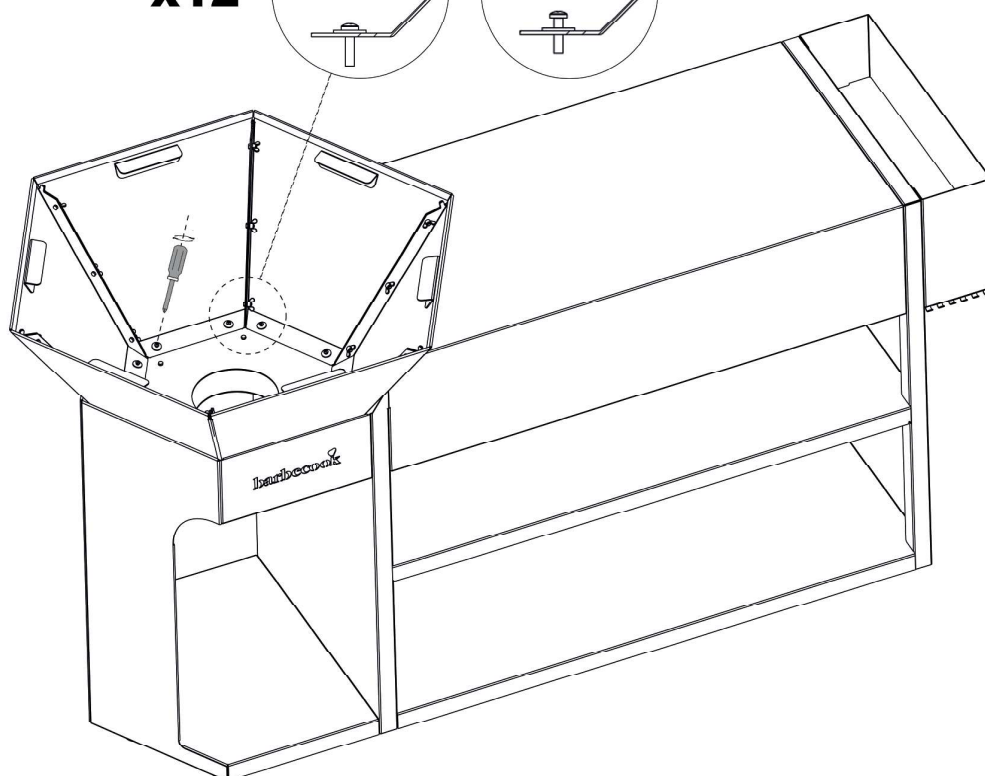
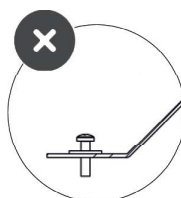
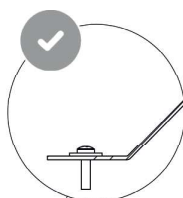
A x18

B x18

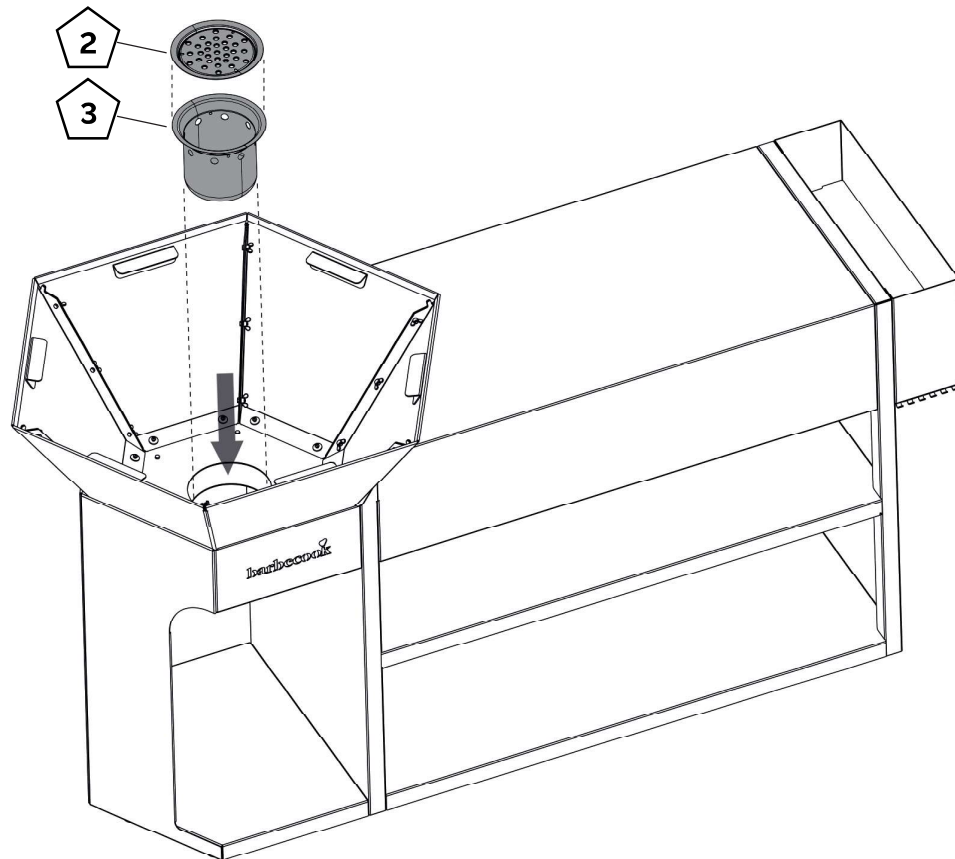


20

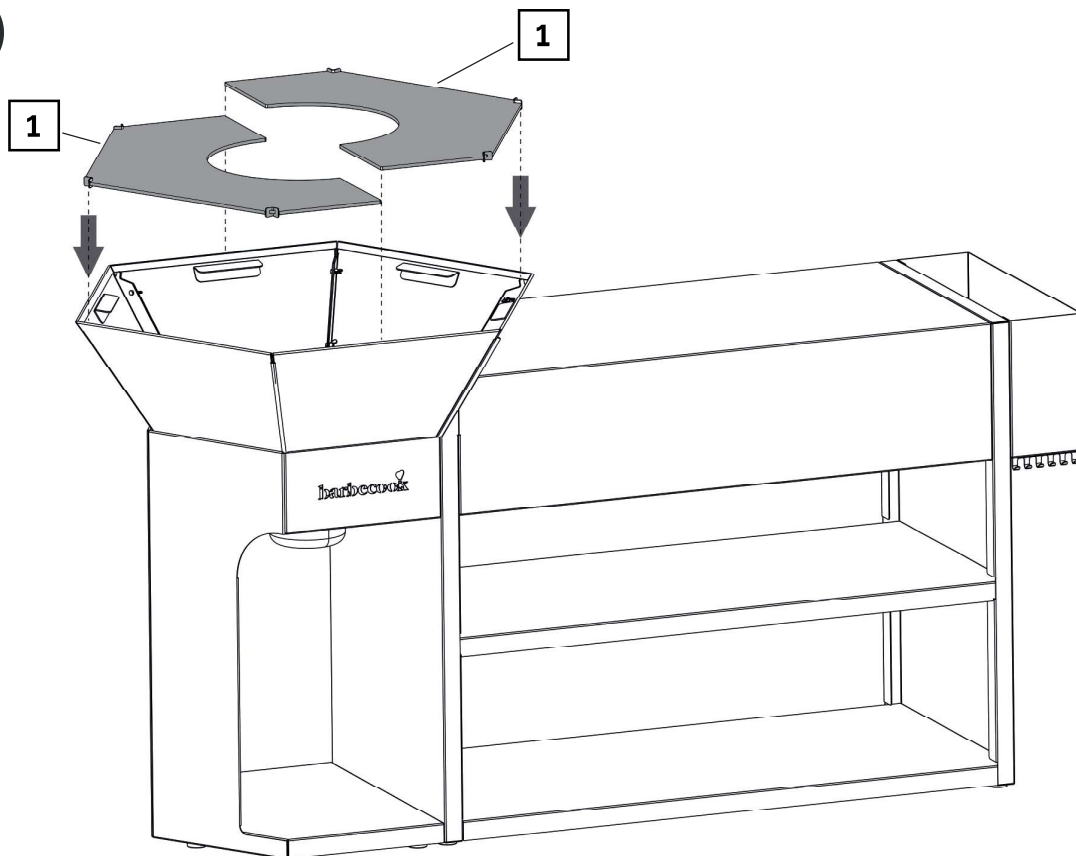
x12

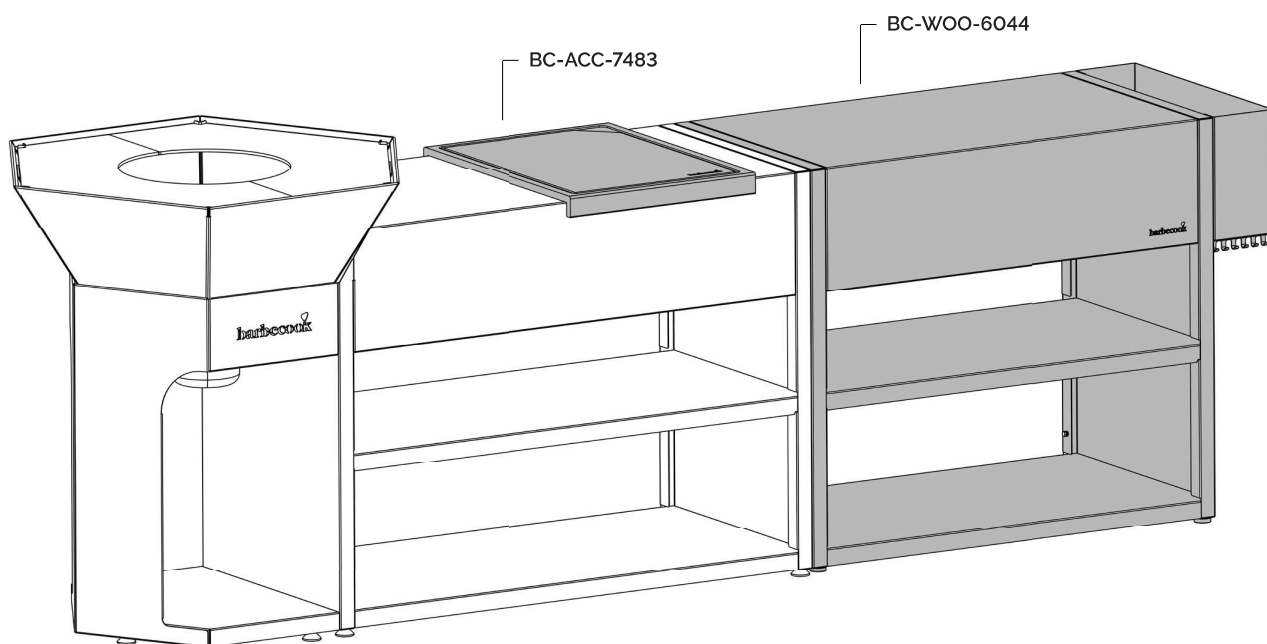
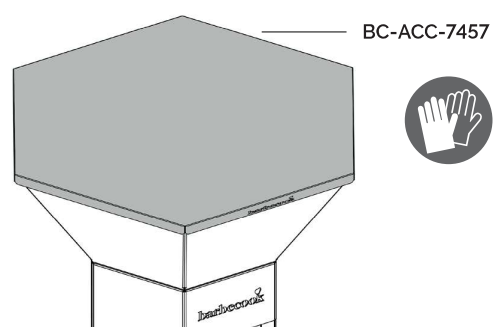
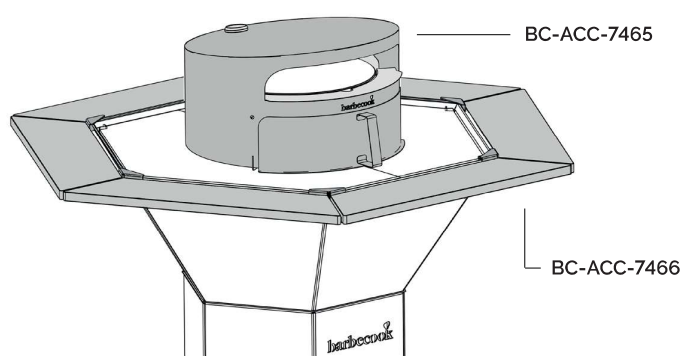
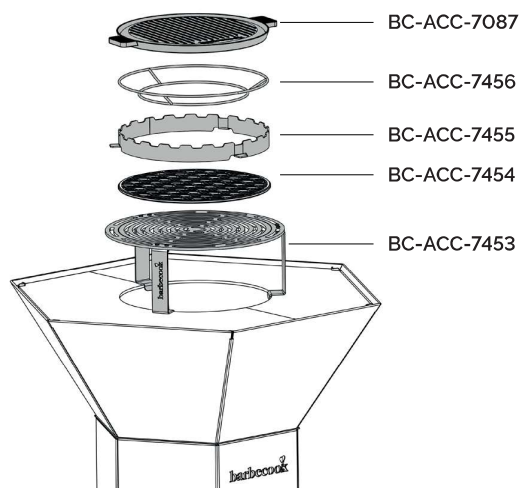
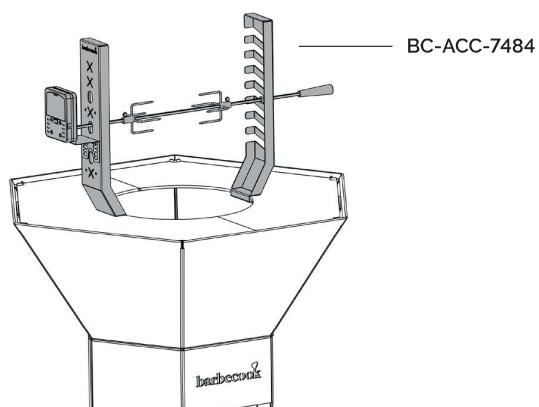


21



22





EN - USER MANUAL	18
NL - GEBRUIKSAANWIJZING	22
FR - MANUEL D'UTILISATION	27
DE - BENUTZERHANDBUCH	31
ES - MANUAL DEL USUARIO	37
IT - MANUALE D'USO	41
PT - MANUAL DO USUÁRIO	46
SE - ANVÄNDARMANUAL	51

FR - ENREGISTREZ VOTRE APPAREIL

1. REGISTREER UW TOESTEL

Merci d'avoir acheté un appareil Barbecue ! Un tout nouveau monde vous attend pour être découvert, que ce soit dans la tranquillité de la nature ou dans la ville animée. Devenez un maître du barbecue dans notre communauté #barbecue et laissez-nous mettre en avant vos compétences en grillades. Enregistrez votre appareil Barbecue en ligne et profitez de nombreux avantages :

- Vous aurez accès au manuel d'utilisation complet pour connaître votre appareil dans les moindres détails.
- Nous vous offrons un service après-vente personnalisé, vous permettant de trouver rapidement des pièces de rechange et de bénéficier d'un service de garantie optimal.
- Nous vous informerons des mises à jour des produits et vous fournirons des conseils, astuces et inspirations de grillades pour révéler le maître du barbecue en vous.

🔍 Pour plus d'informations sur l'enregistrement de votre appareil, visitez www.barbecue.com.

i Barbecue respecte votre vie privée. Vos données ne seront pas vendues, distribuées ou transmises à des tiers.

Prêt pour l'aventure ? Enregistrez votre appareil et rejoignez la communauté #barbecue !

ENREGISTREZ ICI :



2. À PROPOS DE CE MANUEL

Ce manuel se compose de deux parties. La première partie commence à la page 4. Vous y trouverez diverses illustrations :

- Des vues éclatées, des listes de pièces et des diagrammes de montage des appareils décrits dans ce manuel.
- Des illustrations pour les principales instructions de la première partie du manuel.

Si une illustration existe pour une instruction spécifique, une référence à cette illustration sera incluse dans l'instruction. La deuxième partie est celle que vous lisez actuellement. Vous y trouverez des instructions sur la manière d'assembler, d'utiliser et d'entretenir votre appareil.

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez les instructions pour une utilisation future. Suivez toujours les instructions avec attention. Si l'appareil est installé ou utilisé de manière incorrecte, cela peut entraîner un incendie et des dommages matériels. Les dommages dus à une non-conformité avec les instructions (montage incorrect, mauvaise utilisation, entretien incorrect, etc.) ne sont pas couverts par la garantie.

⚠ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

⚠ ATTENTION ! Ce barbecue devient très chaud, ne le déplacez pas pendant l'utilisation.

- Utilisez une protection appropriée lorsque vous manipulez des parties chaudes.
- Gardez les matériaux inflammables, les liquides inflammables et les objets solubles à une distance sécurisée de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

⚠ ATTENTION ! Gardez les enfants et les animaux domestiques éloignés du barbecue.

- Gardez un seau d'eau ou de sable à proximité lors de l'utilisation de l'appareil, surtout lors de journées très chaudes et dans des environnements secs.
- Ne l'utilisez pas à l'intérieur ! Utilisez l'appareil uniquement en extérieur. Si vous utilisez l'appareil à l'intérieur, même dans un garage ou une remise, il y a un risque d'intoxication au monoxyde de carbone.

⚠ ATTENTION ! Veuillez noter ce qui suit lors du choix de l'emplacement :

- Placez l'appareil à au moins trois mètres d'un bâtiment, dans un endroit ouvert et bien ventilé.
- Ne placez pas l'appareil sous une structure en surplomb (terrasse, toit...) ou sous du feuillage.
- Placez l'appareil sur une surface stable et solide.
- Ne placez jamais l'appareil sur un véhicule en mouvement (bateau, remorque...).

4. ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

Matériel nécessaire : un tournevis cruciforme.

4.1. Consignes de sécurité

- Retirez tout l'emballage.
- Ne modifiez pas l'appareil pendant l'assemblage ; cela est très dangereux.
- Suivez toujours attentivement les instructions de montage.
- L'utilisateur est responsable du montage correct de l'appareil. Les dommages causés par un montage incorrect ne sont pas couverts par la garantie.

4.2. Pour assembler l'appareil

1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
2. Assemblez l'appareil comme indiqué sur les dessins de montage.

Vous trouverez les dessins de montage dans la deuxième partie de ce manuel, après l'illustration agrandie de votre appareil.

5. MATÉRIAUX

5.1. Acier Corten

5.1.1 Qu'est-ce que l'acier Corten ?

Le Nestor Corten est fabriqué à partir d'acier Corten pré-rouillé, un acier résistant aux intempéries avec une couche d'oxyde protectrice. Cette couche de rouille protège le matériau sous-jacent contre la corrosion supplémentaire. L'acier Corten est également plus résistant à la chaleur que l'acier ordinaire, ce qui en fait un choix parfait pour un barbecue à feu ouvert !

5.1.2 Comment l'acier Corten évolue-t-il avec le temps ?

Au cours des premières semaines, la couleur de la rouille est orange vif, mais avec le temps et sous l'effet de la chaleur, elle devient brun foncé. Cet effet de patine continue d'évoluer avec le temps et les variations de température. L'écaillage de la couche d'oxyde, surtout après l'hiver, est normal. Il s'agit de la calamine qui se détache, après quoi l'acier Corten forme une nouvelle couche protectrice. Vous pouvez facilement enlever les parties écaillées avec un couteau à mastic ou une brosse douce.

5.1.3 Comment entretenir mon barbecue en acier Corten ?

Bien que l'apparence vieillie soit une caractéristique clé, certaines taches et saletés peuvent affecter l'aspect final de votre barbecue :

Taches d'huile :

- Impact sur l'apparence : L'huile, la graisse ou les aliments gras renversés peuvent assombrir et tacher l'acier Corten de façon permanente, perturbant ainsi la patine naturelle.
- Prévention : Soyez prudent lorsque vous manipulez de l'huile ou des aliments gras près du barbecue. Évitez de laisser de l'huile stagner sur la surface pendant une longue période.
- Nettoyage des taches d'huile : Si de l'huile est renversée, tamponnez délicatement la zone avec un chiffon sec pour absorber autant que possible. N'utilisez pas de savon ou de produits chimiques agressifs, car cela pourrait perturber le processus de patine. La tache peut éventuellement se fondre avec le reste de l'acier au fil du temps, mais certaines taches sombres peuvent rester visibles.

Taches de saleté et de poussière :

- Impact sur l'apparence : La saleté et la poussière peuvent s'accumuler sur la surface, surtout si le barbecue est exposé aux éléments. Cette accumulation peut influencer le processus de rouille et entraîner une décoloration inégale.
- Nettoyage des taches de saleté : Essuyez le barbecue avec un chiffon sec ou légèrement humide pour enlever la saleté et la poussière. Évitez de frotter ou d'utiliser des matériaux abrasifs qui pourraient rayer la surface et perturber la patine.

Taches et marques d'eau :

- Impact sur l'apparence : L'eau peut laisser des marques, surtout aux premiers stades de la formation de la patine. Ces marques s'estompent généralement avec le temps à mesure que l'acier continue de vieillir.
- Gestion de l'exposition à l'eau : Si possible, placez le barbecue dans un endroit bien drainé et évitez de le mettre en contact direct avec de l'eau stagnante. Une pluie occasionnelle est acceptable et fait partie du processus de vieillissement, mais l'eau stagnante peut entraîner un développement inégal de la patine.

Conseils supplémentaires pour l'entretien de votre barbecue en acier Corten :

- Évitez les nettoyants agressifs : N'utilisez jamais de nettoyants chimiques, de savon ou de brosses métalliques sur la surface en acier Corten. Ceux-ci peuvent retirer ou endommager la couche de rouille protectrice.
- Laissez la nature suivre son cours : La meilleure façon d'entretenir votre barbecue est souvent de le laisser tranquille et de permettre au processus naturel de vieillissement de se dérouler. La patine se développera et se stabilisera au fil du temps, offrant à votre barbecue une finition protectrice durable.
- Soyez patient : La patine peut prendre plusieurs mois pour se développer pleinement. Pendant ce temps, la couleur et la texture de l'acier peuvent changer à mesure que la couche de rouille se forme et mûrit.

Gérer et prévenir les taches :

- Nettoyez après la cuisson : Après avoir utilisé le barbecue, essuyez les éclaboussures ou les déversements pendant qu'ils sont encore frais pour éviter qu'ils ne s'incrustent dans l'acier.
- Surveillez la patine : Vérifiez occasionnellement la surface du barbecue pour détecter les zones où l'huile, la saleté ou les taches d'eau affectent la patine. Les petites taches deviennent souvent moins visibles à mesure que la couche de rouille continue de se développer, mais un entretien régulier assurera une apparence plus uniforme.

En suivant ces directives, vous pouvez maintenir l'apparence unique de votre barbecue en acier Corten tout en permettant au processus de vieillissement naturel de se dérouler comme prévu.

6. UTILISATION EN EXTÉRIEUR

Tous les modèles NESTOR sont conçus exclusivement pour une utilisation en extérieur. Une plaque de protection (BC-ACC-7457) est disponible pour le stockage en extérieur. Positionnement : Placez le barbecue sur une surface stable et plane dans un espace extérieur bien ventilé. Tenez-le à l'écart des matériaux et structures inflammables. Des petits pieds réglables sont fournis avec le produit, ce qui vous permet d'ajuster la hauteur selon vos besoins.

Il est également possible d'installer des roues sous le Nestor Island. Des trous sont prévus à cinq endroits sous le Nestor Island pour le montage de roulettes. Assurez-vous d'installer des roues de la même hauteur pour garantir la stabilité. Choisissez également des roues avec freins afin que le Nestor Island ne bouge pas pendant l'utilisation. Chaque série de trous pour monter les roues est positionnée dans un rectangle de 60 mm x 80 mm.

Positionnement du barbecue : Placez votre barbecue sur une surface incombustible. Le corten peut tacher les surfaces, pensez donc à utiliser un tapis de protection si nécessaire. Stockage du bois : Conservez le bois sec et fendu dans l'espace de stockage prévu à cet effet, pour le garder sec et prêt à l'emploi. Assurez une bonne circulation d'air autour du bois pour éviter l'accumulation d'humidité. Faites également attention aux petits animaux qui pourraient se cacher entre les morceaux de bois et portez des gants ou utilisez des outils appropriés pour éviter les échardes.

Le NESTOR est résistant aux intempéries et peut rester en extérieur en permanence. Toutefois, les plaques de cuisson revêtues ne doivent pas être laissées à l'extérieur lorsqu'elles ne sont pas utilisées pendant de longues périodes. Rangez toujours les plaques de cuisson dans un endroit sec et veillez à ce qu'elles soient bien huilées après chaque utilisation. Cela réduit le risque de formation de rouille pendant de longues périodes d'inutilisation. Il est essentiel de stocker les plaques à l'intérieur pour maintenir leur qualité et leur durabilité.



Pour prévenir la corrosion, il est important de traiter régulièrement la plaque de cuisson avec de l'huile végétale, tant sur la surface que sur les bords. Faites-le toutes les 2 à 4 semaines pendant les périodes d'inutilisation, ainsi qu'avant et après chaque utilisation. La plaque de cuisson est en acier au carbone avec un revêtement céramique, ce qui réduit les risques de corrosion. Toutefois, la corrosion peut survenir si l'huile n'est pas correctement incrustée. Une huile bien incrustée résultera en une corrosion minimale. Le degré de corrosion dépend en grande partie du climat : l'air salé, humide et les environnements riches en chlore ont un impact plus important que l'air sec.

En cas de corrosion importante, nous vous recommandons de polir la surface avec du vinaigre et un chiffon humide. N'utilisez pas de tampons à récurer, car ils pourraient endommager le revêtement céramique. Assurez-vous que la plaque de cuisson soit bien chauffée pendant le processus de nettoyage pour détacher les couches de saleté, de graisse et de corrosion. Après le nettoyage, essuyez les résidus avec une éponge ou un chiffon non abrasif. Traiter la plaque de cuisson avec de l'huile végétale et du papier absorbant par la suite permettra de la remettre dans un état presque neuf. Pour nettoyer les plaques de cuisson, vous pouvez utiliser de l'eau gazeuse. Versez de l'eau gazeuse sur les plaques chaudes pour faire coaguler les protéines. Ensuite, grattez les saletés détachées dans le bac du NESTOR à l'aide de la spatule Barbecue. La plaque de base du NESTOR a des ouvertures latérales pour évacuer l'eau de pluie. Le pot de cendres central est entièrement fermé pour éviter que des cendres chaudes ne tombent et n'endommagent le sol. Pour éviter que le pot de cendres ne se remplisse complètement d'eau de pluie, il est recommandé de placer le pot de cendres vide à l'envers sur l'ouverture centrale après utilisation.



Videz régulièrement le pot de cendres. L'accumulation de cendres combinée à l'eau peut provoquer de la rouille à l'intérieur du bac. En enlevant les cendres et en gardant le bac au sec à l'intérieur, vous prolongerez considérablement sa durée de vie.

7. COMBUSTIBLE

Pour une expérience de cuisson optimale, nous recommandons d'utiliser du bois sec pour éviter la formation de fumée pendant la cuisson.



Plus le bois est fin, plus il brûlera vivement et moins il produira de fumée.



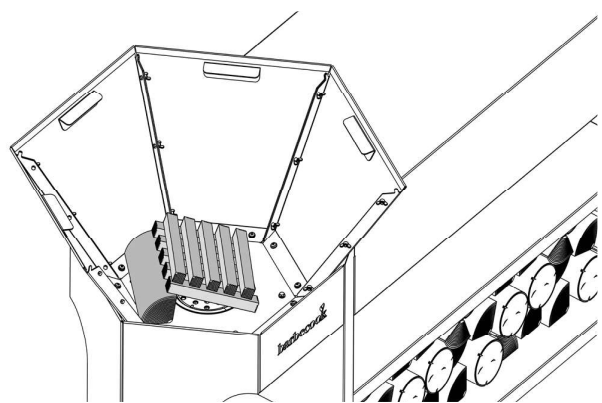
Le barbecue doit être préchauffé et le combustible maintenu rougeoyant pendant au moins 30 minutes avant de commencer à cuisiner.



Ne commencez pas à cuisiner avant que le combustible ne soit recouvert d'une couche de cendres.

Commencez toujours par un petit feu au centre du Nestor et ajoutez du bois en fonction du temps de cuisson de vos ingrédients. Il n'est pas nécessaire de surcharger Nestor de bois dès le début. Ajoutez du bois uniquement selon les recettes et vos besoins.

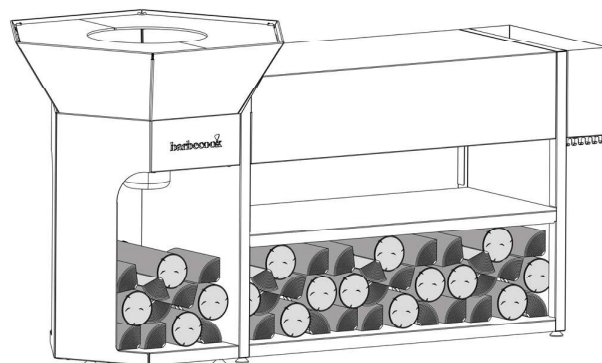
Évitez d'utiliser du bois de pin ou de palette, car ils peuvent produire une fumée toxique. Le bois de hêtre ou de chêne séché est idéal, car il se consume en une masse de braises qui chauffe de manière optimale la plaque de cuisson. Cette masse de braises peut être facilement déplacée si vous souhaitez diriger la chaleur vers un autre endroit.



Lorsque vous allumez le feu et ajoutez du bois neuf, il fumera généralement un peu jusqu'à ce qu'il prenne feu. Assurez-vous d'utiliser du bois sec. Le bois humide peut produire une fumée excessive et affecter la qualité de la cuisson.

La taille idéale pour les morceaux de bois est d'environ 10 x 30 centimètres. Nous déconseillons l'utilisation de morceaux de bois plus gros. Empilez le bois jusqu'à une hauteur maximale de 25 cm.

Pour utiliser le compartiment de stockage du bois sous votre barbecue NESTOR, procédez comme suit : empilez les bûches avec l'écorce vers le haut. Empilez les bûches jusqu'à 10 centimètres en dessous du sommet du compartiment de stockage. Gardez à l'esprit que la zone de stockage du bois peut devenir très chaude pendant l'utilisation du NESTOR. Restez toujours vigilant et ne laissez jamais votre NESTOR sans surveillance. Sous le plan de travail du Nestor Island, vous pouvez également stocker une bonne quantité de bois.



Vous pouvez également utiliser du charbon de bois comme combustible dans votre Nestor. Cependant, gardez à l'esprit que le charbon de bois peut ne pas atteindre les mêmes températures que le bois de chauffage.

8. PREMIÈRE UTILISATION

NESTOR est emballé de manière durable et compacte. Cela permet un transport extrêmement efficace et minimise notre empreinte écologique. Les pièces de NESTOR sont faciles à assembler, contribuant ainsi à une construction durable. Tous nos composants sont faciles à remplacer et à réparer.

Ce qui est inclus dans le Nestor Island :

- Stockage de bois intégré : Rangez votre bois de chauffage de manière pratique sous la surface de cuisson, assurant un accès facile et une apparence élégante.
- Zone de rangement pour accessoires
- Zone de préparation : Une grande surface plane à hauteur ergonomique à côté du grill offre de l'espace pour préparer

- les ingrédients, dresser les plats et ranger les ustensiles.
- **Bac à herbes :** Le bac à plantes intégré vous permet de cultiver des herbes fraîches directement à côté de votre BBQ, ajoutant des saveurs fraîches directement à vos plats.
- **Crochets pour outils :** Sous le bac à herbes se trouvent des crochets pour suspendre vos outils de BBQ, afin qu'ils soient toujours à portée de main.

Nous recommandons de maintenir le feu au centre du Nestor pendant les 2 à 3 premières utilisations, afin que la surface de cuisson puisse se stabiliser correctement. Si vous allumez un feu trop grand avec du bois atteignant des températures très élevées, comme le bois dur utilisé dans la construction, cela peut entraîner une déformation de la surface de cuisson.

 Nous n'acceptons pas les demandes de garantie pour les dommages résultant d'un tel usage inapproprié.

Une fois que vous avez correctement préparé la surface de cuisson avec un petit feu central, vous pouvez commencer à faire un plus grand feu. Étant donné que les surfaces de cuisson Nestor ont une épaisseur de 6 mm, un feu relativement grand est nécessaire pour les réchauffer correctement. Lorsque la plaque de cuisson est bien chauffée, appliquez une huile végétale neutre (huile de tournesol/huile de riz/huile de maïs) et répartissez-la sur la plaque avec une spatule ou un pinceau (BC-ACC-7057).

 Nous déconseillons l'utilisation de l'huile d'olive en raison de sa température de combustion basse. Si vous l'utilisez, votre surface de cuisson brûlera rapidement et donnera un goût amer à vos préparations.

Faites cela 3 à 4 fois. Ensuite, essuyez la plaque de cuisson en dirigeant l'excès d'huile vers le feu. Appliquez régulièrement de l'huile supplémentaire pendant la cuisson, étalez l'huile et essuyez la plaque de cuisson. La cuisson de l'huile dans la plaque de cuisson protège également contre la corrosion.

9. GRILLAGE

Il faut entre 30 et 45 minutes, en fonction des conditions météorologiques et de la température extérieure, pour que la plaque de cuisson atteigne une température d'environ 300°C sur le bord intérieur et environ 250°C sur le bord extérieur. Les températures au-dessus de 300°C ne sont pas recommandées pour des raisons de sécurité et peuvent brûler les aliments.

Lorsque le bois de votre feu central initial brûle bien, répartissez la masse chaude sous les bords de la plaque de cuisson et ajoutez du bois neuf avec l'écorce vers le haut. Pour une expérience de cuisson idéale, il est recommandé de diviser la plaque de cuisson en différentes zones.

En gardant le feu d'un côté, vous créez une zone très chaude pour saisir et une zone moyenne pour cuire de l'autre côté. Répétez ce processus pendant toute la durée où vous souhaitez garder la plaque de cuisson chaude. S'il y a du vent, la plaque de cuisson sera la plus chaude à l'endroit où le vent quitte l'unité de cuisson Nestor, c'est-à-dire dans la direction du vent. Vous pouvez compenser en poussant les bûches brûlantes dans la direction opposée. Lorsque la plaque est suffisamment chaude pour cuire, ajoutez de l'huile sur la zone où vous allez cuire.

Lorsque la plaque de cuisson commence à paraître sèche et mate, ajoutez de l'huile supplémentaire pour garantir que la plaque est toujours suffisamment graissée. Vous devez ajouter plus d'huile lors de la préparation de poissons et de légumes que pour la viande grasse. Vous pouvez également utiliser nos étagères à fumée Barbecue pour placer des morceaux plus

épais de viande ou de poisson après avoir saisi l'extérieur, afin qu'ils puissent cuire lentement.

Si des résidus alimentaires restent sur la plaque de cuisson, poussez-les simplement dans le feu avec la spatule. Nous recommandons de ne pas laisser une épaisse couche de résidus se former, car cela sera difficile à enlever. Il est préférable de traiter la plaque de cuisson régulièrement avec de l'eau gazeuse ou du citron pour éviter que des résidus ne restent. Lorsque vous avez terminé de cuisiner, nettoyez la plaque une dernière fois en suivant la procédure décrite ci-dessus.

 Pour éliminer tous les résidus, versez un peu d'eau gazeuse sur la plaque chaude. Cela détachera les résidus alimentaires, facilitant ainsi le grattage de la plaque. Après avoir refroidi la plaque, brossez-la à nouveau avec de l'huile. Cela garantit qu'elle est bien protégée pour la prochaine utilisation.

 Si vous utilisez souvent votre unité de cuisson NESTOR, une couche lisse de résidus de carbone se formera sur la plaque, facilitant son utilisation. Cette couche peut s'effriter de temps en temps. Lorsque vous constatez que la couche s'effrite à certains endroits, chauffez les plaques et nettoyez-les avec une brosse. Polissez ensuite les plaques avec de l'huile neuve. La couche de résidus de carbone se régénérera progressivement de cette manière.

10. APRÈS UTILISATION

Après utilisation, regroupez toutes les braises restantes en un seul tas au-dessus du réceptacle à cendres. Laissez-les brûler.

 N'oubliez pas de ne jamais éteindre le feu avec de l'eau !

 Soyez toujours prudent, car les cendres et la plaque de cuisson peuvent rester chauds longtemps après utilisation.

Laissez tout refroidir complètement et videz le réceptacle à cendres. Faites-le après chaque utilisation.

11. ENTRETIEN

Les unités de cuisson NESTOR nécessitent relativement peu d'entretien. Comme mentionné précédemment, la corrosion peut s'accumuler sur votre plaque de cuisson si vous n'utilisez pas votre unité NESTOR pendant une période prolongée. Cette corrosion peut être facilement éliminée.

 Si vous ne maintenez pas correctement votre plaque de cuisson, une grande quantité de corrosion peut se former et vous devrez utiliser une brosse métallique pour enlever la corrosion, comme expliqué dans le chapitre 5, UTILISATION EN EXTÉRIEUR.

12. ACCESSOIRES

Étendez votre expérience de cuisson NESTOR avec une gamme d'accessoires Dynamic Center. Découvrez toutes les possibilités sur www.barbecue.com.

13. CONDITIONS DE GARANTIE

Une garantie de 5 ans s'applique aux matériaux et à la construction de tous les éléments en acier de toutes les unités de cuisson Nestor. Pour une inscription correcte de vos produits Nestor, rendez-vous sur <https://www.barbecue.com/en/accounts>.

14. AVERTISSEMENT !

- ⚠ NESTOR devient très chaud à l'intérieur comme à l'extérieur !
- ⚠ Ne pas utiliser NESTOR à l'intérieur ! Gardez les enfants et les animaux domestiques à distance !
- ⚠ Ne laissez jamais Nestor sans surveillance.
- ⚠ N'utilisez pas d'alcool à brûler ou d'essence pour allumer ou rallumer !
- ⚠ Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 !
- ⚠ N'utilisez pas d'huile en excès pendant la cuisson pour éviter les flammes soudaines.

15. DÉPANNAGE

Problème 1 : Température de cuisson inégale

Cause : Les braises peuvent ne pas être réparties uniformément, ou le bois peut brûler de manière irrégulière.

Solution :

- Répartissez les braises de manière plus uniforme sur la surface de cuisson.
- Ajustez le placement des morceaux de bois pour une combustion plus homogène.
- Envisagez d'utiliser un mélange de différentes tailles de bois pour maintenir une chaleur constante.
- Entretenez régulièrement les plaques avec de l'huile pour créer une couche protectrice et réduire l'impact des températures élevées.

Problème 2 : Fumée excessive

Cause : Utilisation de bois humide ou mauvaise ventilation.

Solution :

- Utilisez uniquement du bois dur sec pour la cuisson. Le bois vert ou humide peut produire trop de fumée et des saveurs indésirables.
- Assurez une bonne circulation de l'air en disposant le bois de manière à permettre à l'air de circuler librement dans la chambre de combustion.

Problème 3 : Difficulté à allumer le feu

Cause : Bois humide, manque d'allume-feu ou empilement incorrect.

Solution :

- Assurez-vous que votre allume-feu et les petits morceaux de bois sont secs et faciles à allumer.
- Empilez le bois en croix ou en tipi pour permettre une bonne circulation de l'air, ce qui aide le feu à prendre.
- Envisagez d'utiliser des allume-feu naturels comme des copeaux de bois ou du fatwood au lieu de liquides d'allumage, qui peuvent laisser des résidus et affecter la saveur.

Problème 4 : Le feu s'éteint trop rapidement

Cause : Insuffisance d'air ou bois qui brûle trop vite.

Solution :

- Ajustez le placement du bois pour créer plus d'espace pour la circulation de l'air.
- Ajoutez un mélange de bois dur qui brûle plus lentement et fournit une chaleur constante, comme le chêne ou le hickory.
- Assurez-vous que les cendres sont régulièrement retirées pour éviter que les aérations de la chambre de combustion ne se bouchent.

Problème 5 : La patine se développe de manière inégale

Cause : Exposition inégale à l'humidité, taches d'huile ou nettoyage incorrect.

Solution :

- Laissez le BBQ se patiner naturellement ; de légères

irrégularités dans la patine sont normales et s'équilibrent généralement avec le temps.

- Si certaines zones deviennent plus foncées à cause de l'huile, essuyez délicatement la zone et laissez l'acier continuer à rouiller naturellement.
- Évitez de frotter ou d'utiliser des produits chimiques qui pourraient enlever la couche protectrice formée sur l'acier.

Problème 6 : Rouille ou corrosion dans les zones en acier non-Corten

Cause : Exposition à l'humidité ou entretien insuffisant.

Solution :

- Appliquez régulièrement une fine couche d'huile de cuisson sur les grilles pour prévenir la rouille.
- Pour les petites taches de rouille, utilisez une brosse métallique pour nettoyer la zone, puis ré-appliquez de l'huile.
- Envisagez de remplacer les petites pièces sujettes à la rouille par des alternatives en acier inoxydable ou résistantes à la rouille.

Problème 7 : Taches d'huile ou de graisse sur la surface en acier Corten

Cause : Éclaboussures pendant la cuisson ou la préparation.

Solution :

- Essuyez les éclaboussures d'huile ou de graisse dès que possible avec un chiffon sec.
- Bien que certaines taches puissent se fondre avec le temps à mesure que la patine se développe, évitez de laisser des huiles reposer sur l'acier pendant de longues périodes, car elles peuvent assombrir certaines zones.
- Envisagez d'utiliser un bac de récupération ou un tapis de grillage lorsque vous cuisinez des aliments particulièrement gras.

Problème 8 : Les herbes dans le bac à plantes ne prospèrent pas

Cause : Mauvaise drainage, plantation incorrecte ou lumière solaire insuffisante.

Solution :

- Assurez une bonne drainage en ajoutant une couche de petits cailloux ou de gravier au fond du bac à plantes.
- Utilisez un terreau de haute qualité adapté aux herbes et envisagez de choisir des herbes qui prospèrent dans des conditions chaudes et ensoleillées (par exemple, romarin, thym, origan).
- Placez le BBQ dans un endroit où il peut recevoir une lumière solaire adéquate ou déplacez-le en fonction des saisons si possible.

Problème 9 : La zone de stockage du bois collecte de l'humidité ou des débris

Cause : Mauvaise ventilation ou exposition à la pluie.

Solution :

- Vérifiez et nettoyez régulièrement la zone de stockage du bois pour éliminer les débris ou l'humidité accumulés.
- Empilez le bois de manière à permettre une circulation d'air entre les bûches, ce qui aide à les maintenir au sec.
- Envisagez d'utiliser une housse de BBQ qui s'étend sur la zone de stockage du bois pour la protéger de la pluie et de l'humidité.

Problème 10 : Les grilles de cuisson se déforment ou se décolorent

Cause : Exposition à une chaleur élevée ou utilisation de méthodes de nettoyage agressives.

Solution :

- Assurez-vous que la grille est correctement préchauffée avant d'ajouter les aliments pour éviter les changements brusques de température qui peuvent provoquer des déformations.