



**NOTICE D'UTILISATION**  
**BEDIENUNGSANLEITUNG**  
**USER MANUAL**  
**MANUAL DE USO**  
**ISTRUZIONI PER L'USO**  
**GERBRUIKERSHANDLEIDING**

FR

DE

EN

ES

IT

NL

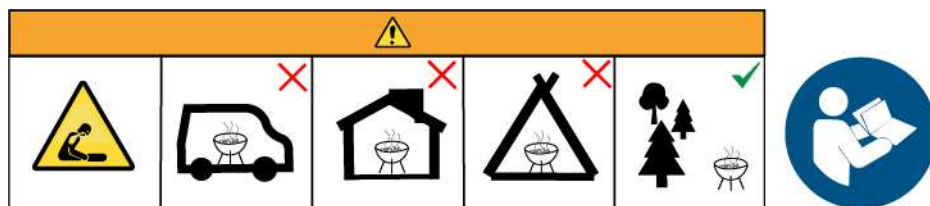
**Le Barbecue Français BFXL60 / BFL40**



**Merci d'avoir acheté ce barbecue LE MARQUIER® labellisé Origine France Garantie**  
**Consultez la notice avant l'utilisation**

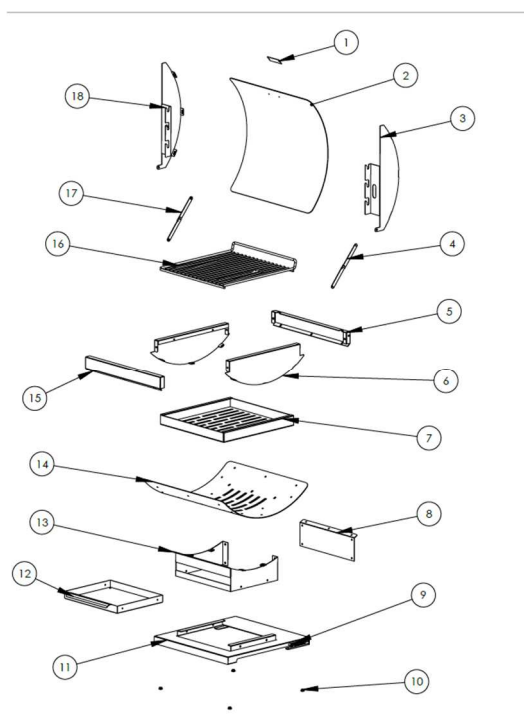
30 RUE AMBROISE 1 | 40 390 ST MARTIN DE SEIGNANX (France)  
Tél +33 (0)5 59 56 60 70 - Fax +33 (0)5 59 56 10

## MISES EN GARDE



- > Ne pas 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.
- > ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés.
- > L'utilisation de votre barbecue nécessite un minimum de surveillance et de précaution.
- > ATTENTION ! Equipez-vous de gants anti-chaueur lors de manœuvre d'éléments chauds.
- > ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- > ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.
- > ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- > ATTENTION ! Ne pas éteindre le foyer avec de l'eau.
- > ATTENTION ! Ne pas modifier l'appareil.
- > ATTENTION ! Ne pas utiliser le barbecue avec le couvercle fermé. C'est un couvercle de protection, il ne doit pas être utilisé durant la cuisson.

## BARBECUE BFXL60D et BFL40D



Numéro	QT	BFXL60D	BFL40D	Désignation
1	1	IDE0004	IDE0004	Plaquette LE MARQUIER
2	1	0146006B	0147004A	Couvercle
3	1	0147012B	0147012B	Crémaillère Droite
4	1	COM0285	COM0285	Charnière Droite
5	1	0146001C	0147001B	Cadre Arrière
6	2	0146002D	0146002D	Cadre Côtés
7	1	0146004E	0147003B	Foyer
8	1	0146009B	0147006B	Support Arrière
9	1	Plaquette mise en garde	Plaquette mise en garde	Plaquette mise en garde
10	4	COM0016	COM0016	Pieds Caoutchouc
11	1	0146014E	0147009B	Socle
12	1	0146013A	0147008A	Bac à Cendres
13	1	0146005C	0147007B	Support Avant
14	1	0146003D	0147005C	Cuve
15	1	0146017C	0147002C	Cadre Avant
16	1	COM0126	COM0283	Grille
17	1	COM0282	COM0282	Charnière Gauche
18	1	0147013D	0147013D	Crémaillère Gauche

## INSTALLATION ET ALLUMAGE

Pour installer correctement votre barbecue, placez-le sur un support horizontal stable, résistant à la chaleur et ininflammable (briques réfractaires par exemple). Laissez un espace de 10 cm entre l'arrière du barbecue et le mur près duquel il est installé, de sorte qu'il y ait une circulation d'air suffisante pour éviter toute déformation.

Le barbecue ne doit pas être encastré.

Pour allumer votre barbecue, procédez comme suit :

1. Enlevez la grille. Déposez dans le fond du foyer une première couche de charbon de bois. Prenez des plaquettes d'allume-feu solides vendues couramment dans le commerce, et déposez-les sur le charbon de bois.
2. Étalez une nouvelle couche de charbon de bois de façon à remplir le foyer au 3/4 de sa capacité. Suivant l'utilisation, remettez la grille dans les glissières.
3. Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson. Avant de commencer la cuisson, attendez qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

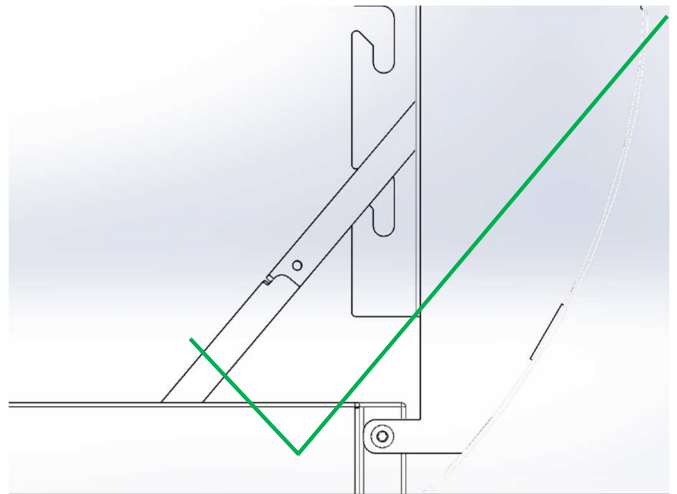
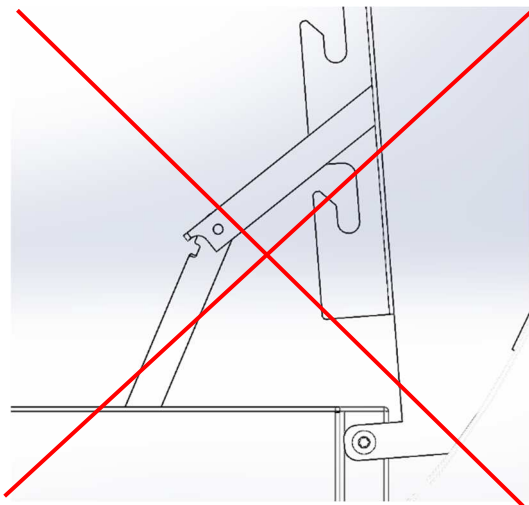
**EXCLURE TOUT AUTRE PRODUIT OU PROCÉDE D'ALLUMAGE. NE PAS UTILISER D'ALLUME-FEU LIQUIDE.**

#### **⚠ ATTENTION**

**La cuisson doit se faire couvercle ouvert.**

**Le couvercle est un couvercle de protection, il ne doit pas être utilisé pendant la cuisson.**

**Lors de l'ouverture du couvercle, assurez-vous que les charnières soient bien verrouillées.**



## ENTRETIEN ET STOCKAGE

Évitez le contact prolongé avec tout objet pouvant retenir l'eau et l'humidité (bâche, nappe plastifiée, ...). Combinée à la chaleur, l'humidité peut altérer l'aspect du barbecue.

-Pour l'acier :

Après utilisation et une fois que l'appareil a refroidi, stockez-le à l'abri de l'humidité dans un endroit sec pour éviter toute détérioration (oxydation-rouille).

En fin de saison, brossez votre barbecue avec une brosse métallique et repeignez-le avec de la peinture noire haute température en bombe vendue en commerce.

Pour prolonger au maximum sa durée de vie, il est préférable de le rentrer en hiver dans un endroit sec et ventilé.

NB : Il est normal que la peinture se détériore avec la chaleur.

-Pour l'inox :

Pour rénover et entretenir l'inox, utilisez du « Rénovateur Spécial Inox », vendu en commerce.

NB : Il est normal que l'inox prenne une teinte brune au niveau du foyer dès ce que celui-ci a été utilisé, de plus il est possible que le foyer se déforme.

## GARANTIES ET SAV

Votre barbecue de la Maison LE MARQUIER bénéficie des garanties commerciales de 2 ans.

Dans le cadre de cette garantie ne sont toutefois pas couverts :

- > les détériorations liées à une chute, un choc, une manipulation incorrecte (non conforme à la notice d'emploi et aux consignes d'entretien), un manque d'entretien, un usage de détergents agressifs ainsi qu'une utilisation non conforme aux réglementations de sécurité et aux préconisations de la Maison LE MARQUIER.
- > les auréoles liées à la combinaison consécutive de rétention d'humidité puis chaleur,
- > l'usure et la perte de fraîcheur naturelles des matériaux utilisés,
- > les dépôts de corrosion découlant de rayures ou d'abrasions dues à l'usage et non éliminables par le biais du nettoyage et de l'entretien habituels,
- > les cas de corrosions mineures, résultantes naturelles du matériau
- > la corrosion de l'acier à la suite d'une utilisation directe en front de mer

Cette garantie prend effet à la date d'achat et est valable uniquement dans le pays d'achat.

### **Pour toute réclamation**

Contactez notre Service après-vente  
sur le lien <https://maisonlemarquier.zendesk.com/>



30 Rue Ambroise 1 | 40390 SAINT MARTIN DE SEIGNANX (FRANCE)  
Tél. (+ 33) 5 59 56 57 22 | [serviceconsommateur@lemarquier.com](mailto:serviceconsommateur@lemarquier.com)

**lemarquier.com**