



# Instructions pour le montage, l'utilisation et l'entretien

Instructies voor montage, gebruik en onderhoud

Diese Anleitung ist auf Anfrage in deutscher Sprache erhältlich.







# Le sommaire

Les informations pour votre sécurité : 3

#### De quoi est fait LULU? 4

Comment stabiliser LULU? 5

Comment ouvrir la porte ? 5 Les conditions de raccordement de gaz 6

Comment choisir votre bouteille de gaz ? 6

Comment installer votre bouteille de gaz ? 7

#### Comment utiliser LULU ? 9

#### **Comment allumer LULU? 11**

#### Comment utiliser les accessoires optionnels ? 12

Comment utiliser votre dôme de cuisson ? 12

Comment utiliser votre pierre à pizza ? Comment utiliser votre plancha ? 13

Comment utiliser votre tablette?

Comment mettre les poignées ? 14

#### Comment ranger LULU? 16

Débrancher LULU 16

#### Comment nettoyer LULU? 17

#### Contactez-nous! 18

LULU est recyclable! 18 SAV 18



Le barbecue gaz
CE: 1312 DM 6534
Charac pariagle: 0.8124

Charge nominale: 9,8kW //

714g/h

Type de gaz : G30/G31 Pression : (28-30) /37 mbar

Catégorie : 13+ Type d'alimentation

électrique : 1 pile AA (fournie)

#### Les informations pour votre sécurité:

Consulter la notice avant l'utilisation

#### **ATTENTION**:

- Des parties accessibles peuvent être très chaudes.
- LULU ne doit être utilisé qu'en extérieur.
- Éloigner les jeunes enfants.
- LULU doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- Ne pas déplacer LULU pendant l'utilisation.
- En cas de fuite de gaz, coupez immédiatement l'alimentation en gaz.

#### AVERTISSEMENT:

- Interdiction que des récipients de gaz soient placés à des endroits de l'appareil non prévus à cet effet.
- LULU ne doit pas être manipulé, modifié ou démonté. Les pièces scellées ne doivent pas être manipulées.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après utilisation.

ALUSPIRIT
231 Chemin du Ténement
38260 Nantoin

# De quoi est fait LULU ?

A : La grille

B : Les réflecteurs

C : Le brûleur gauche

D : Le brûleur droit

E : La cuve

F: Les boutons d'allumage

G : La plaque LULU

H : Les poignées latérales

I : La porte amovible

M : La structure en

aluminium

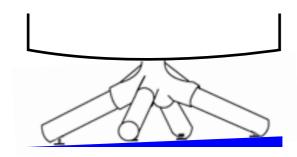
 $\ensuremath{\mathsf{N}}$  : Les venturis

O : Les pieds

P : Les molettes de réglage

Q : Le dôme R : Le couvercle

## **Avant d'utiliser LULU:**



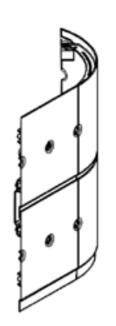
#### **Comment stabiliser LULU?**

En dessous des pieds de LULU, se trouvent des molettes qui permettent de mettre à niveau la zone de cuisson.

Utilisez un niveau à bulle pour vérifier que LULU est stable. Le cas échéant, actionnez ces molettes de réglage pour stabiliser votre barbecue.



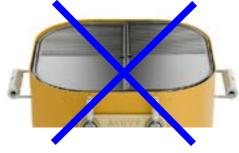
LULU a été pensé
pour que la bouteille
soit discrètement
dissimulée à l'intérieur.
Cet espace, vous y
accédez en ouvrant,
à l'avant de LULU, la
porte aimantée.
La porte est désormais
montée sur charnières
pour encore plus de
praticité et accès
facile à la bouteille



#### Attention:

Ne pas s'appuyer sur la porte pour vous aider à vous relever. Vous manqueriez de plier les charnières!

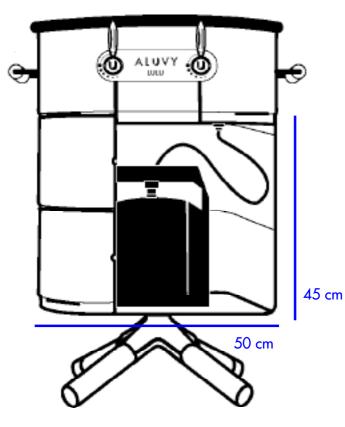




LULU propose une cuisson sur des grilles ou sur une plancha et une grille. Il ne faut pas positionner deux planchas en même temps sur LULU.

# Les conditions de raccordement de gaz

L'espace disponible à l'intérieur de LULU est de 45 cm maximum de hauteur et 50 cm de diamètre.



# Comment choisir votre bouteille de gaz ?

LULU fonctionne avec du butane et du propane. Nous vous conseillons d'utiliser ce dernier car ce gaz ne souffre pas des changement de température.

Afin que la bouteille puisse rentrer elle doit faire **moins** de 30 cm de diamètre de large et 45cm de hauteur.



# Comment installer votre bouteille de gaz ?

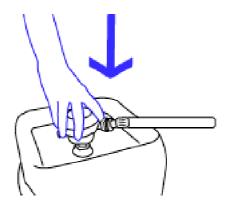
#### Vous aurez besoin de :

- Une bouteille de gaz propane d'environ 6 kg.
- Un détendeur avec un joint de raccordement conforme à la loi de votre pays et compatible avec la bouteille de gaz que vous aurez choisie.
- Un tube souple (aussi nommé flexible) qui accompagne le détendeur. Ce flexible ne doit pas dépasser 1,5m de long. Et c'est tout!

#### Comment procéder ?

Positionnez LULU dehors, vérifiez que ses robinets ainsi que la manette d'ouverture du gaz soient fermés. Ouvrez sa porte. Vissez le détendeur au flexible et à la sortie de robinet de la bouteille. (1) Ensuite vissez le fléxible à LULU (2) Mettez en place la bouteille dans LULU.

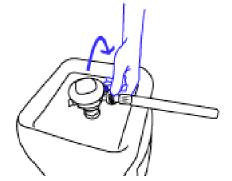
N.B.: Selon les pays et leurs législations, cette consigne et les détendeurs peuvent différer. Utilisez uniquement un flexible et un détendeur basse pression homologués dans le pays d'utilisation.



Étape 1 : Poussez le détendeur sur le robinet de la bouteille jusqu'à entendre un « clic ». Il est vérouillé!



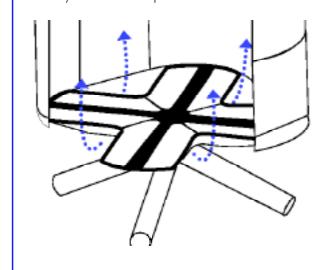
Étape 2 : Vérifiez que le détenteur soit bien fixé en le manipulant doucement.

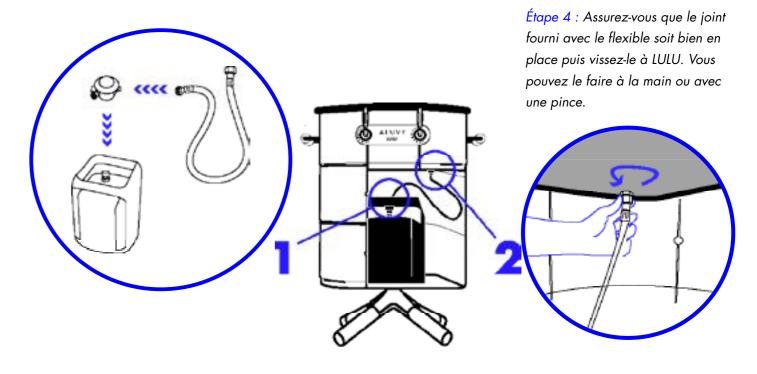


Étape 3 : Vérifiez que le joint du flexible soit en place puis visser le au détenteur.

#### **⚠** IMPORTANT

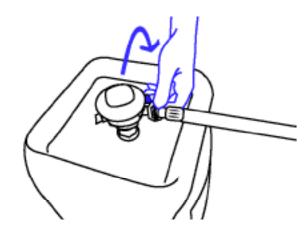
Les zones percées dans le châssis sont les venturis. Veillez à ce qu'elles ne soient pas obstruées pour le bon fonctionnement de LULU. Nous vous encourageons à les nettoyer deux fois par an.



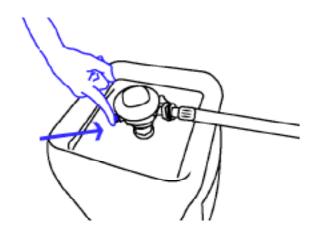


#### Comment ouvrir la bouteille de gaz ?

La bouteille de gaz se manipule avec attention. Une fois raccordée, vous pouvez l'allumer.



Étape 5 : Ouvrez la bouteille en tournant le bouton, l'illustration vers le haut doit être une flamme.



Étape 6 : Amorcer le détendeur en appuyant sur le bouton, plusieurs fois.

# Comment vérifier l'étanchéité de la bouteille ?

Pour être certain de l'étanchéité du dispositif, vous pouvez disposer un liquide savonneux sur les jonctions du détendeur. Il faut recommencer l'installation si les tailles des bulles augmentent. En cas de fuite de gaz, coupez immédiatement l'alimentation en gaz.

#### Quand changer le fléxible ?

Vérifiez la date de péremption sur le tuyau de raccordement. Il faut changer le tuyau souple lorsque la date de validité notée arrive à échéance, afin d'éviter un risque de fuite.

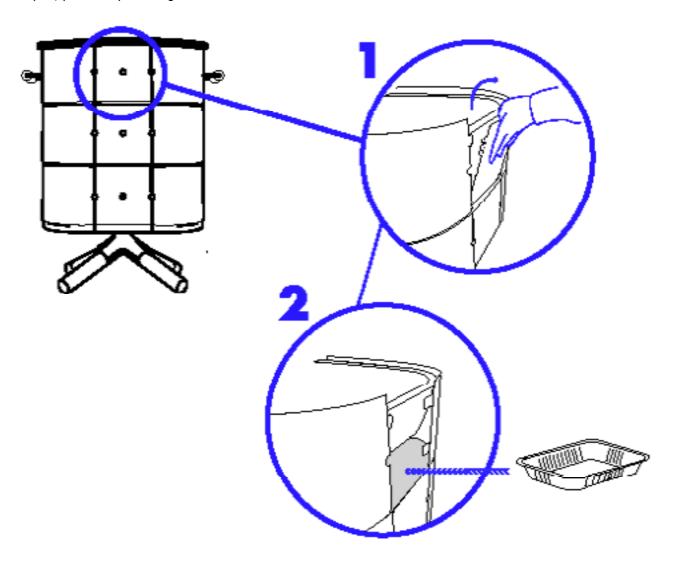
En plus de cette démarche, il faut changer le fléxible tous les 5 ans. La législation pouvant dépendre selon les pays, la loi de votre pays prime sur nos recommandations.

# Comment changer la bouteille de gaz et son fléxible ?

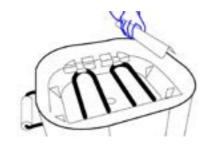
Pour procéder au changement, il faut un nouveau flexible et un nouveau joint de raccordement. Assurez- vous que les robinets soient bien fermés. LULU doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation et lorsque vous effectuez le changement du récipient de gaz.

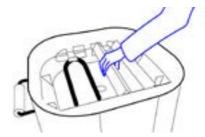
## **Comment utiliser LULU?**

Étape 7: N'oubliez pas de positionner un récipient (la barquette en aluminium fournie par exemple) pour récupérer la graisse lors de la cuisson.



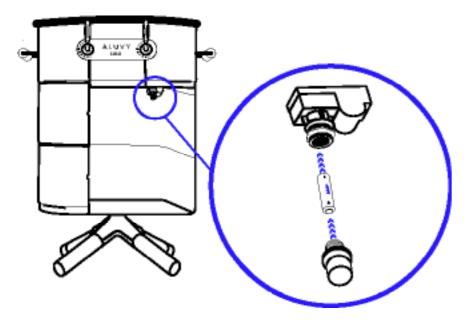
Étape 8 : Disposez les réflecteurs. Ils protègent les brûleurs et apportent un délicieux goût de fumé à vos aliments lors de la cuisson.



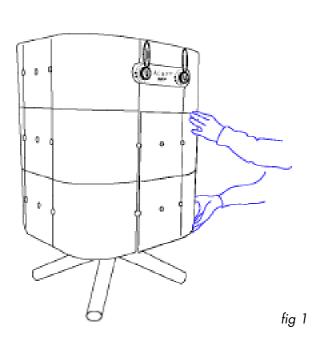


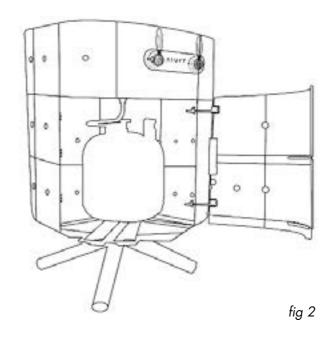


Étape 9 : Mettez une pile AA pour alimenter le système d'allumage.



Étape 10 : Pour refermer la porte aimantée, saisissez la porte en positionnant une main en bas de la porte (cf : fig 1) et refermez la porte jusqu'a la fermeture complète (cf : fig 2).





### **Comment allumer LULU?**



Etape 11 : Le bouton d'allumage à travers les deux trous de la plaque LULU. Veillez à bien avoir les boutons vers le haut comme sur l'illustration ci-contre.

N'allumez jamais LULU si le couvercle est en place. Ensuite vérifiez que la position du tube souple de raccordement ne soit pas en torsion.

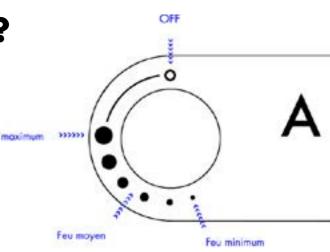
Chaque bouton commande un brûleur. Le bouton de droite contrôle la zone de cuisson de droite et le bouton de gauche contrôle la zone de cuisson de gauche. Ils peuvent fonctionner ensemble ou séparément en fonction de la puissance de cuisson dont vous avez besoin.

Ouvrez la bouteille de gaz comme illustré précédemment. Tournez les boutons dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en fonction de la puissance souhaitée.

Chaque brûleur est protégé par un thermocouple. Ce système de sécurité permet de couper l'arrivée du gaz si la flamme est éteinte accidentellement.

Etape 12: Pour allumer un brûleur, pressez le bouton correspondant puis tournez le vers la gauche jusqu'à la position «Feu faible» (cf: l'illustration ci-contre). En appuyant sur le bouton, vous déclenchez une étincelle qui enflamme le gaz. Maintenez la pression sur le bouton 15 à 20 secondes en tournant progressivement le bouton pour rejoindre la position «feu maximum». Relâchez le bouton quand le thermocouple est chaud et que la flamme ne s'éteint plus.

Si la flamme s'éteint, c'est que le thermocouple n'est pas assez chaud. Revenez en position OFF et recommencez la manoeuvre.





Minimum vuur



Middelhoog vuur



Maximaal vuur



# Comment utiliser les accessoires optionnels ?

# Comment utiliser votre dôme de cuisson?

Votre dôme de cuisson peut être utilisé pour conserver au chaud vos aliments, cuire vos aliments de façon indirecte ou encore cuire des pizzas en quelques minutes seulement (en utilisant le kit à pizza ALUVY par exemple).

Il peut être utilisé quand la braise est prête et que la cuisson peut démarrer (cf. Comment allumer LULU). N'utilisez jamais votre dôme au démarrage ou quand la chaleur dégagée par la braise est trop intense vous risqueriez de l'endommager.

Une trappe d'aération située au-dessus du dôme vous permet de maintenir une bonne circulation d'air. En position «Ouvert», l'air circule et la combustion est alimentée. En position «Fermé», l'air ne peut plus circuler et la combustion va s'arrêter. C'est la position qu'il faut utiliser pour le maintien au chaud ou pour réduire l'intensité des flammes.

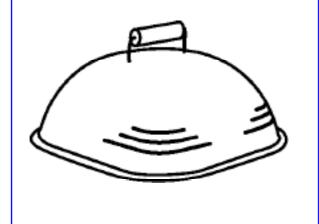
Quand vous retirez votre dôme, vous pouvez l'accrocher sur le rebord de LULU grâce à l'accroche située à l'intérieur du dôme (cf illustration ci-contre).

#### Attention:

- L'utilisation de votre dôme fait fortement monter la température de ses parois.
- Votre dôme doit toujours être manipulé uniquement grâce à la poignée et avec un gant de cuisson.
- Ne laissez jamais s'approcher les enfants pendant l'utilisation.

#### !\ IMPORTANT

La surface, les parois et les accessoires (notamment le dôme de cuisson) du barbecue peuvent être chauds pendant l'utilisation de LULU. Si vous manipulez ces éléments, veillez à porter des gants protecteurs. Ils sont disponibles sur notre site.





# Comment utiliser votre pierre à pizza ?

N'utilisez jamais la plaque à pizza en même temps que la plancha.
Lorsque la braise est prête et que la cuisson peut démarrer (cf. Comment allumer LULU), placez la plaque à pizza sur les grilles.
Laissez la plaque monter en température. Cela peut prendre entre 5 et 10 min.
Lorsque la plaque est à température, positionnez la pizza sur la pierre grâce à une planche ou la pizza pan ALUVY. Pour éviter de que la pizza n'attache à la pierre, mettez soit une fine couche de farine sur la pierre à pizza, soit un papier cuisson (adapté à la taille de la pierre pour éviter qu'elle ne brûle)

Pour utiliser la plaque à pizza, les 2 grilles

doivent être positionnées sur le barbecue.

Placez le dôme de cuisson pour accélérer la cuisson. Attention, en fonction de l'intensité du foyer, en 2 ou 3 mn, la pizza peut être cuite. Surveillez toujours la cuisson de votre pizza.

Pour retirer la plaque à pizza, laissez le feu s'éteindre et la plaque refroidir.

#### Attention :

- L'utilisation de votre dôme fait fortement monter la température de ses parois.
- Votre dôme doit toujours être manipulé uniquement grâce à la poignée et avec un gant de cuisson.
- Ne laissez jamais s'approcher les enfants pendant l'utilisation.

#### Comment utiliser votre plancha?

Votre plancha peut être utilisée pour cuire des légumes, du poisson ou même de la viande. Elle a l'avantage d'offrir une cuisson optimale aux aliments qui se délitent. Elle s'utilise à la place d'une des deux grilles fournies.

Elle doit être installée uniquement quand la braise est prête et que la cuisson peut démarrer (cf. Comment allumer LULU). N'utilisez jamais votre plancha au démarrage ou quand la chaleur dégagée par la braise est trop intense vous risqueriez de l'endommager.

#### Attention:

- Laissez le barbecue s'éteindre et la plancha refroidir avant de la retirer du barbecue.
- Ne laissez jamais s'approcher les enfants pendant l'utilisation.
- Ne jamais mettre deux planchas en même temps.

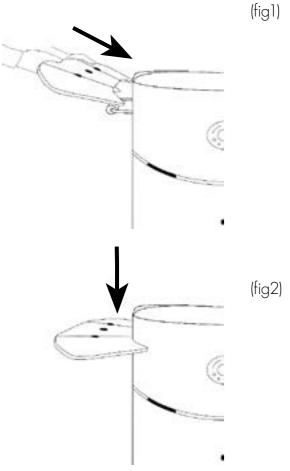


FR FR

#### Comment utiliser votre tablette?

Pour installer votre tablette, il vous suffit de la présenter de façon inclinée au dessus de la poignée, en face du trou qui se situe (fig1) et de la reposer à l'horizontale en l'appuyant sur la poignée (fig2).

Aussi facile, qu'utile!



La tablette vous offre un endroit d'appoint idéal pour poser vos plats, vos ustensiles ou vos condiments!

Vous avez également la possibilité d'accrocher vos ustensiles directement grâce à la double accroche prévue à cet effet, sous la tablette. La double accroche peut être installée des deux cotés de la tablette afin que vous puissiez installere la tablette à droite ou à gauche de votre produit ALUVY.

#### Attention

- Ne pas s'asseoir sur la tablette
- Ne pas s'appuyer sur la tablette
- Ne pas déposer une charge supérieur à 3kg sur la tablette.

#### Comment mettre les poignées ?

Si vous souhaitez changer vos poignées, c'est possible. Il vous suffit pour cela de la clé à embout T30 fournie avec les poignées. Oui, ce n'est pas plus compliqué que ça!:)

Étape 1 : Retirez la cuve en fonte.

Étape 2 : Introduisez les 2 tiges dans la poignée en plastique (fig 1)

Étape 3 : Placez les tiges métalliques dans les embouchures de la poignée levante. Leurs formes sont faites pour s'emboîter parfaitement : vérifiez bien qu'elles sont dans le bon sens. Les parties percées des tiges vont dans le barbecue. (fig 1)

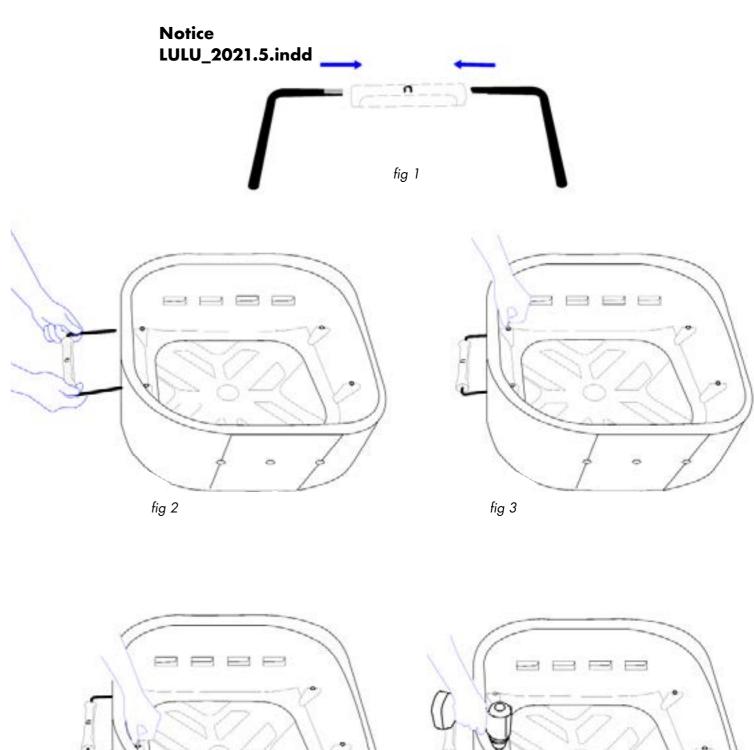
Étape 4 : Placez la vis dans le trou prévu à cet effet et visser manuellement avec votre main. L'objectif et de solidariser la poignées avec LULU. (fig 2)

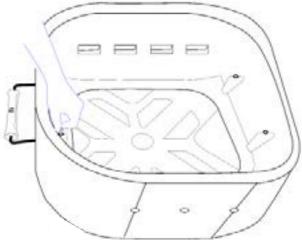
Étape 5 : Répétez l'étape précédente dans le second trou. (fig 3)

Étape 6 : Vissez précautieusement avec la clé fournie. Vous pouvez aussi le faire avec un tournevis ou une visseuse à embout T30. Attention, si elle va trop vite, elle risquerait d'abîmer LULU La poignée doit être solide et stable. (fig 4)

Étape 7 : Réitérez ces quatres étapes pour la seconde poignée.

Étape 8 : Remettez la plaque en fonte.





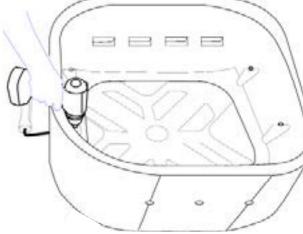


fig 4

fig 5

# **Comment ranger LULU?**

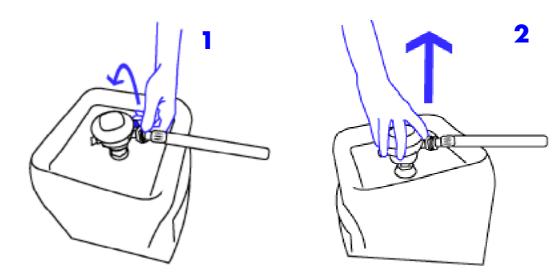
#### **IMPORTANT**

Laisser LULU refroidir totalement avant de remettre son couvercle.

Lorsque vous n'utilisez pas LULU, il peut rester à l'extérieur, il faut lui mettre son couvercle pour qu'il soit protégé des intempéries. LULU a été conçu pour profiter de l'air frais toute l'année, peu importe la météo.

#### **Débrancher LULU**

Pour le rangement, débranchez la bouteille de gaz et conservez-la dans un lieu bien ventilé. Une fois que LULU est froid, protégez le avec son couvercle.



# **Comment nettoyer LULU?**

Assurez-vous que le barbecue soit éteint et bien froid pour procéder au nettoyage. Effectivement, suite à l'utilisation, les portes et parois peuvent être chaudes.

Pensez à nettoyer les surfaces de cuisson de LULU après chaque utilisation. Vous trouverez toutes nos astuces à ce sujet sur notre blog.

LULU étant un appareil de cuisson, la cuve, les reflécteurs et les brûleurs vont brunir avec le temps. Cette coloration est normale, elle prouve que vous faites un bon usage de LULU! Cependant, Il est important d'enlever les dépots et les graisses qui s'y déposent. Utilisez une brosse à poil métallique pour cela.

Deux fois par an, enlevez les réflecteurs. Nettoyez-les ainsi que les brûleurs et la cuve à l'aide de la brosse mtallique. Cette dernière est disponible sur notre site.

Pour nettoyer l'extérieur de LULU, il vous faut une éponge ou un chiffon microfibre, du dégraissant éco-label made in France (disponible sur notre site) et bien sûr, une dose de bonne humeur!

Une fois le nettoyage fini, vous pouvez remettre le couvercle de LULU en attendant sa prochaine aventure.

#### !\ IMPORTANT

N'utilisez jamais de produit alcalin ou d'éponge abrasive pour nettoyer la surface extérieure de LULU. Vous endommageriez la peinture.