

# Notice d'emploi

# BARBECUE 711

# BARBECUE

## Notice de montage

# Barbecue 711

### Conseils pour l'allumage

Pour un allumage correct, nous vous demandons de suivre quelques conseils :

- Déposer dans le fond du foyer une première couche de charbon de bois;
- Prendre 3 ou 4 cubes d'alcool solide ou d'allumeurs spéciaux vendus couramment dans le commerce, et qui sont sans danger. Les disposer sur le charbon de bois;
- Etaler une nouvelle couche de charbon de bois.  
Attention : lors du chargement de combustible, ne jamais dépasser les 2/3 de la hauteur de la cuve.
- Allumer et mettre la grille en place.
- Avant la première cuisson, le barbecue doit être chauffé et le charbon de bois maintenu incandescent pendant 30 minutes.

### Conseils d'utilisation

Le foyer a été réalisé en fonte d'acier. Il s'agit d'un matériaux noble qui emmagasine très bien la chaleur et qui ne se déforme pas. En respectant ces quelques conseils, vous conserverez longtemps votre appareil en bon état.

- Eviter les chocs violents, la matière risquerait de casser ou de se fissurer immédiatement, ou au cours du prochain allumage.
- Eviter les chocs thermiques. Pour cela :
  - Pas d'allumage brutal, en tout cas, exclure absolument **ALCOOL A BRÛLER LIQUIDE ET ESSENCE**
  - Ne jamais tenter de refroidir le foyer avec de l'eau
  - Utiliser uniquement du charbon de bois vendu couramment dans le commerce.
- Eviter d'entreposer votre barbecue dans un endroit humide.
- Installer le barbecue sur un support horizontal stable.
- Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

### Conseils de sécurité

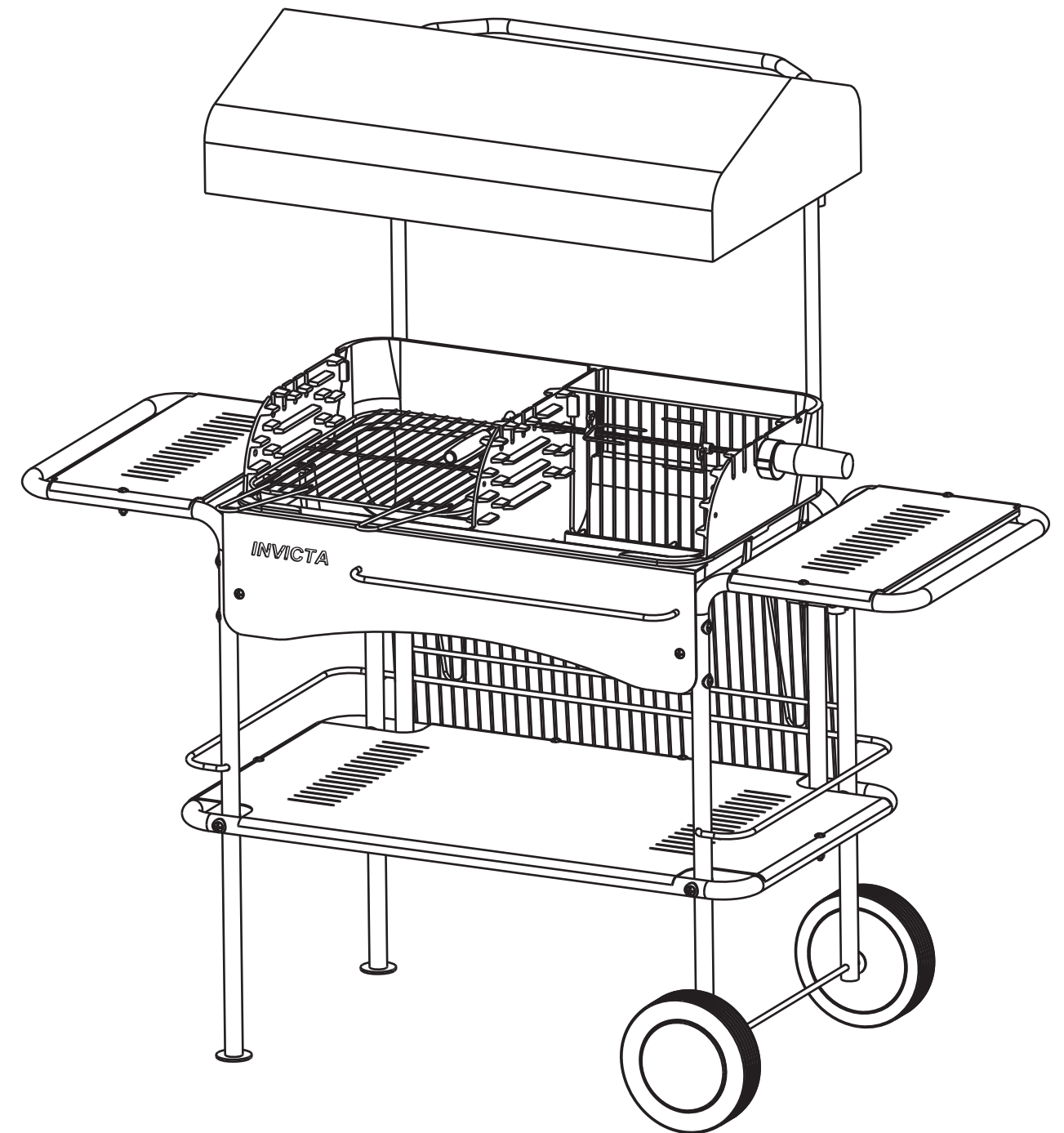
**ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas déplacer pendant son utilisation.**

**ATTENTION ! Utiliser des gants de protection contre la chaleur notamment lors de la manipulation de la grille de cuisson.**

**ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés.**

**ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.**

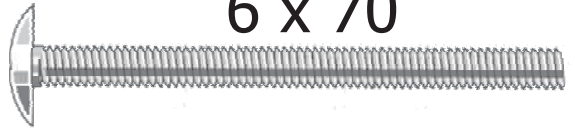
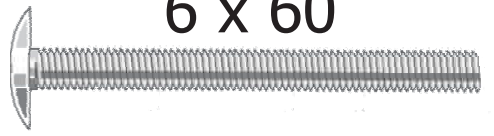
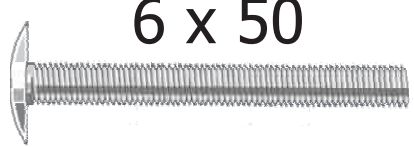
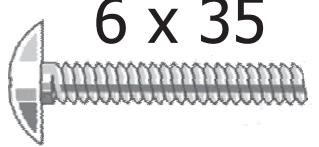
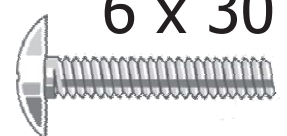
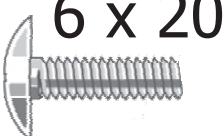



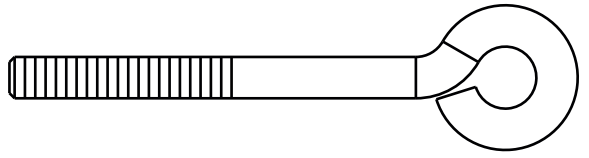
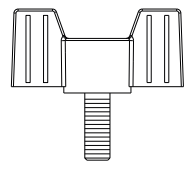

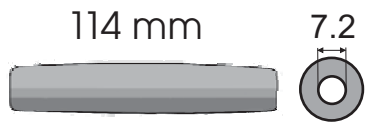
**ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.**






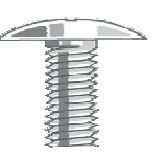
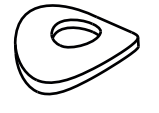
**INVICTA**  
FRANCE

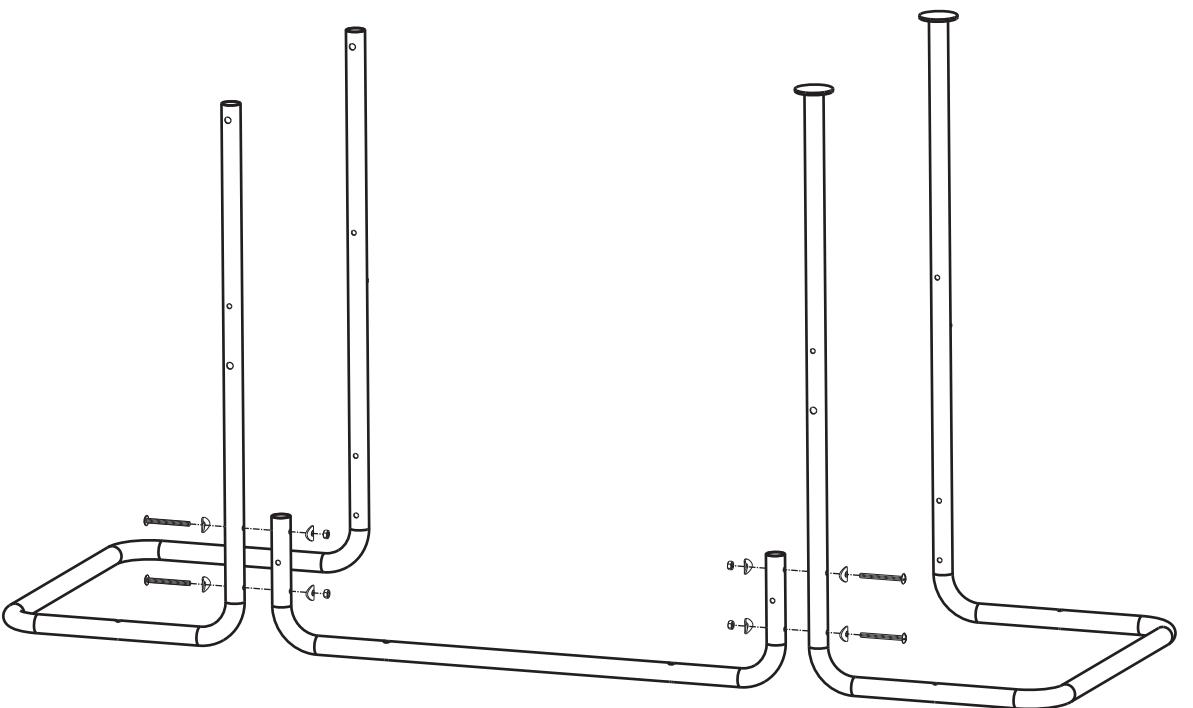
# Notice de montage

## Composition du sachet de visserie

<b>x4</b>		<b>x8</b>	
<b>x4</b>		<b>x10</b>	
<b>x2</b>		<b>x2</b>	
<b>x2</b>		<b>x28</b>	
<b>x2</b>		<b>x1</b>	
<b>x2</b>		<b>x2</b>	
		<b>x1</b>	

Remarque préliminaire: Au cours des opérations suivantes, serrer les vis et écrous à la main.

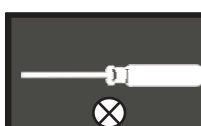
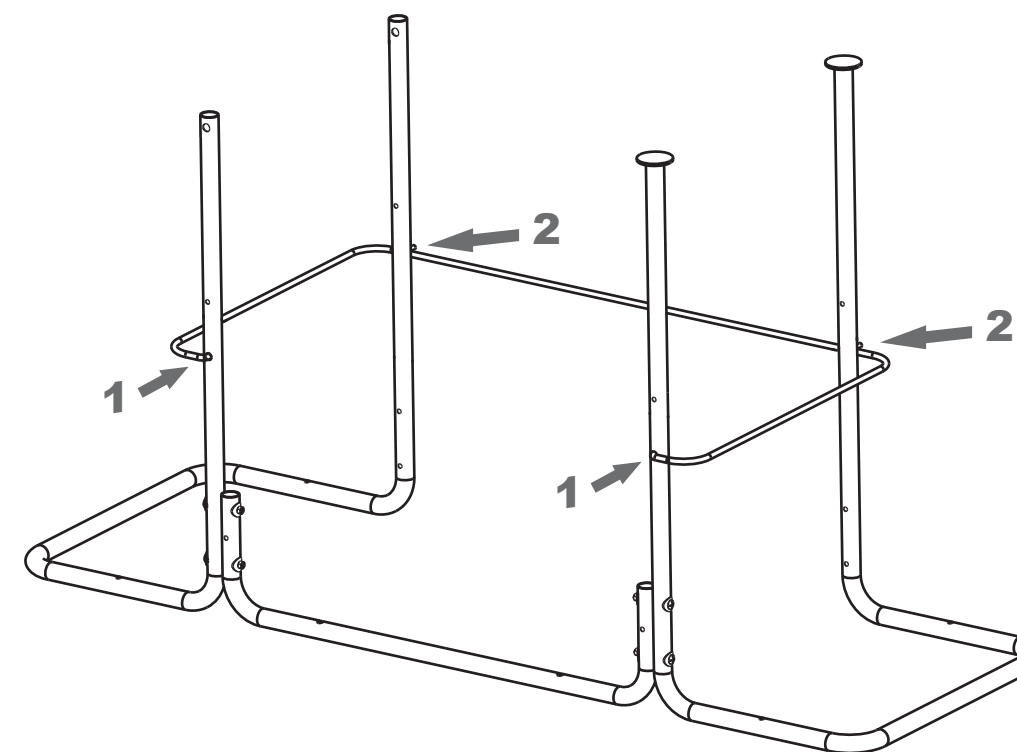
	
	10
	M6 4
	M6x60 4
	Ø6 8



## MISE EN PLACE DU FIL DESSERTE

Présenter le fil desserte par l'extérieur

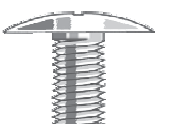
- 1: Insérer chaque bout du fil dans les trous.
- 2: positionner le fil sous les 2 ergots.



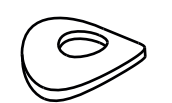
10/13



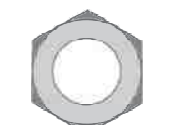
M6 4



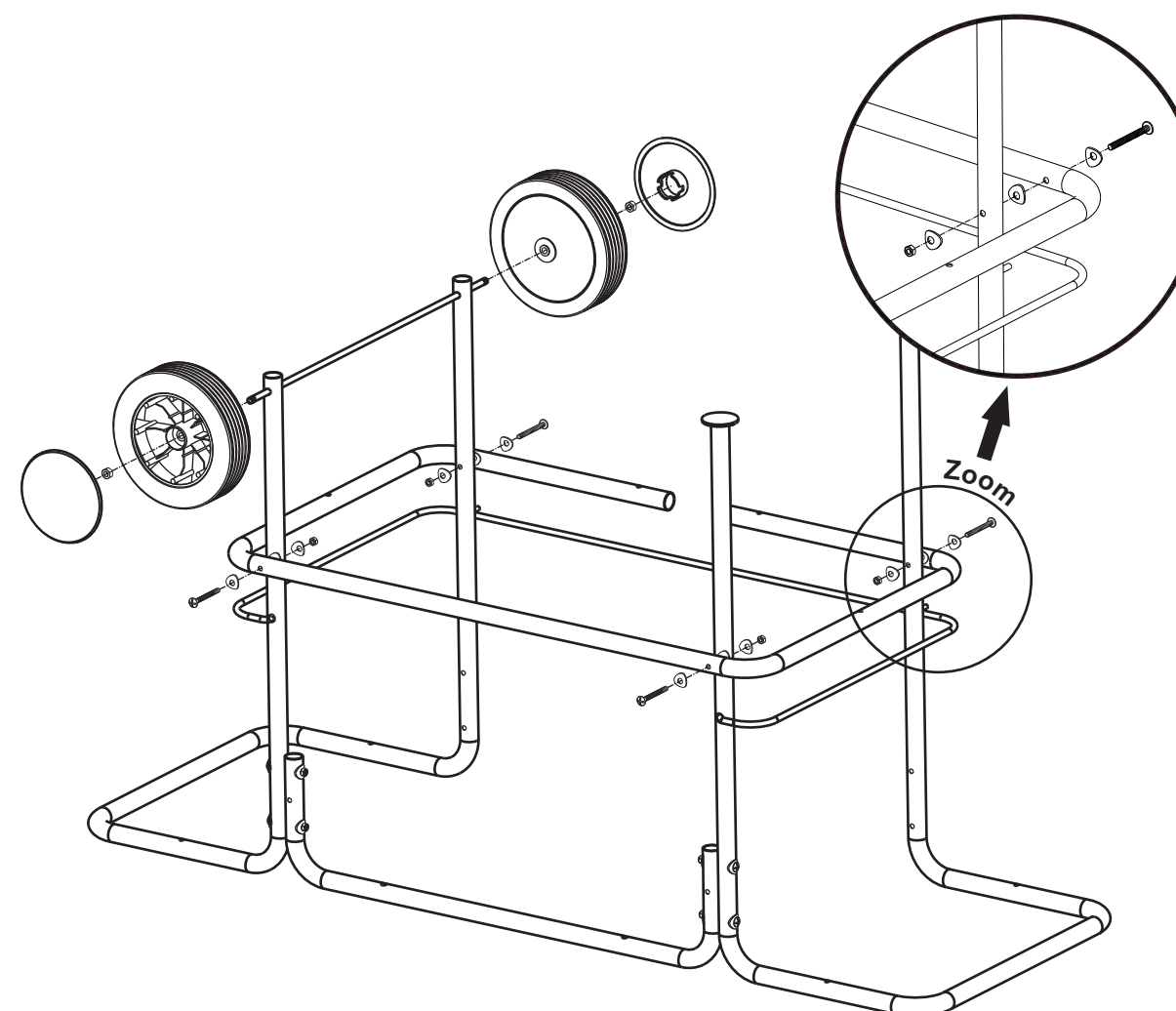
M6x60 4

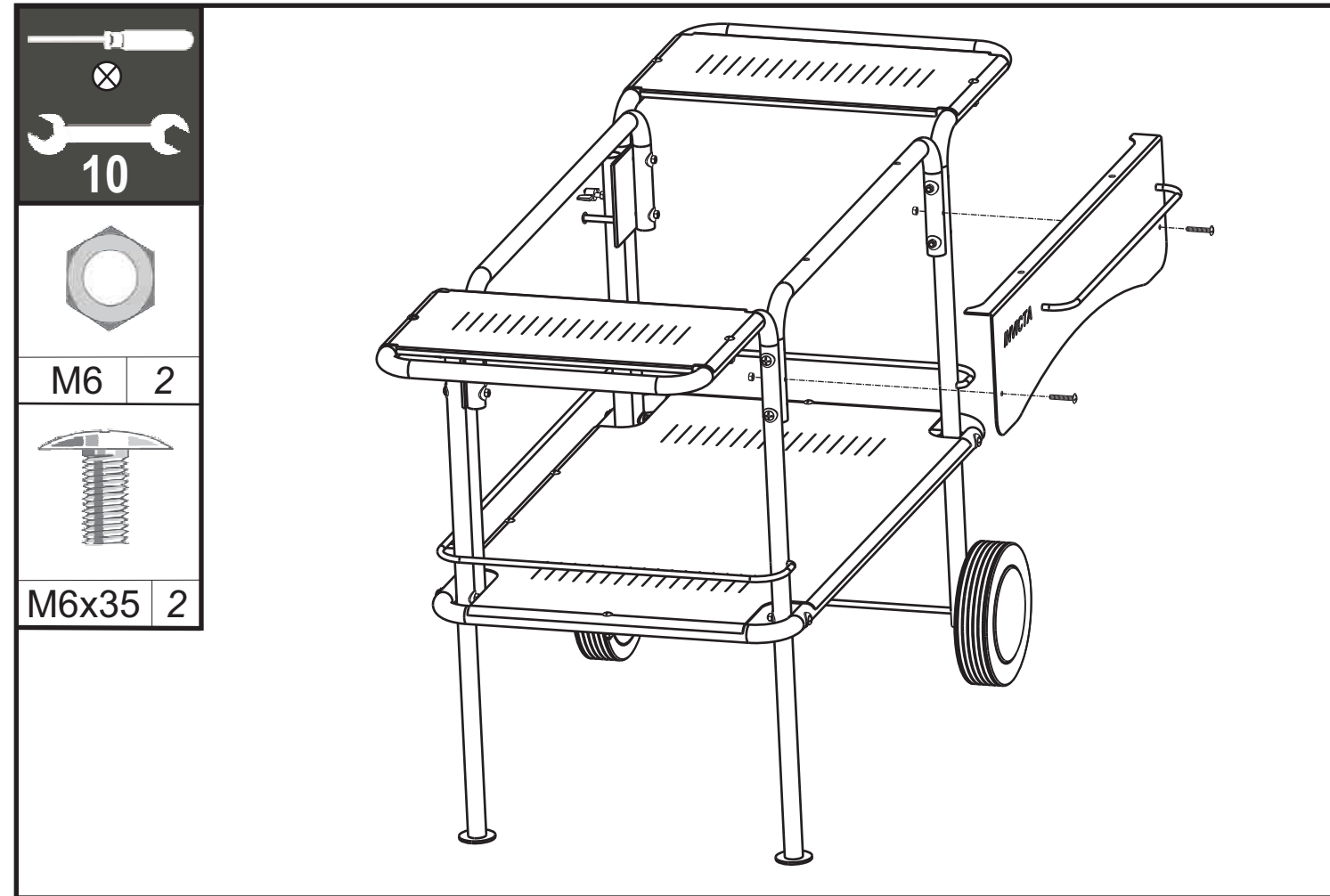
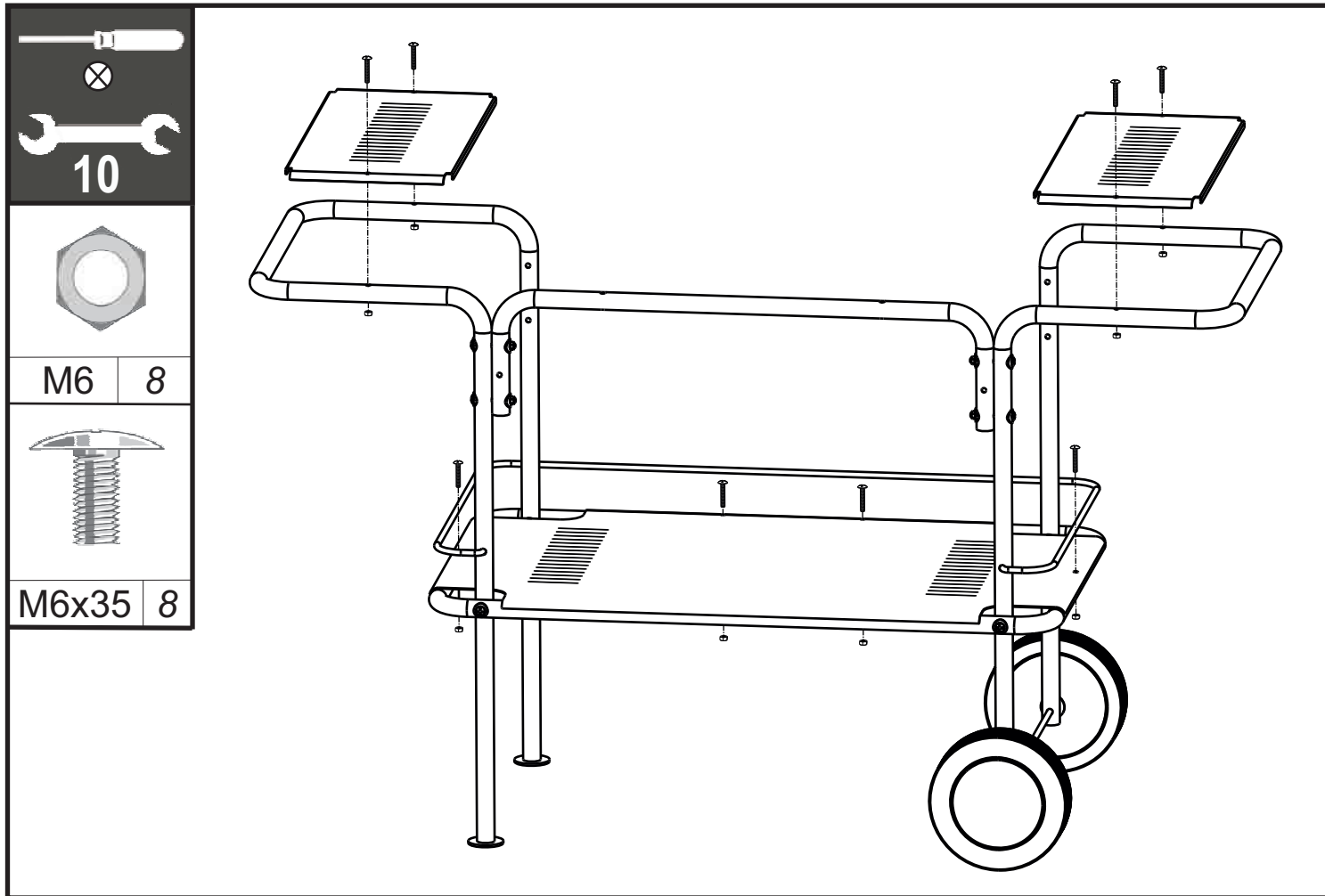


Ø6 12

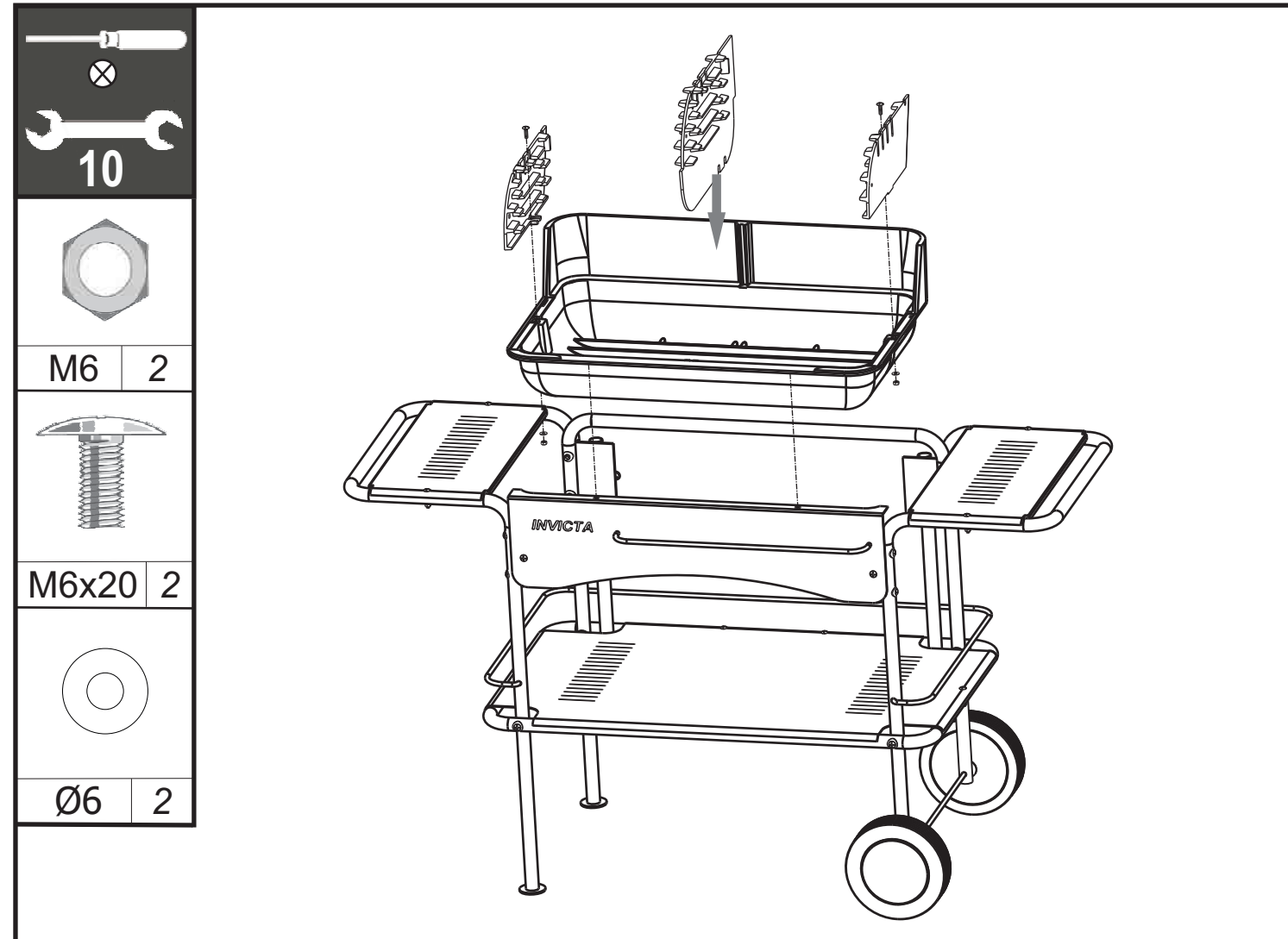
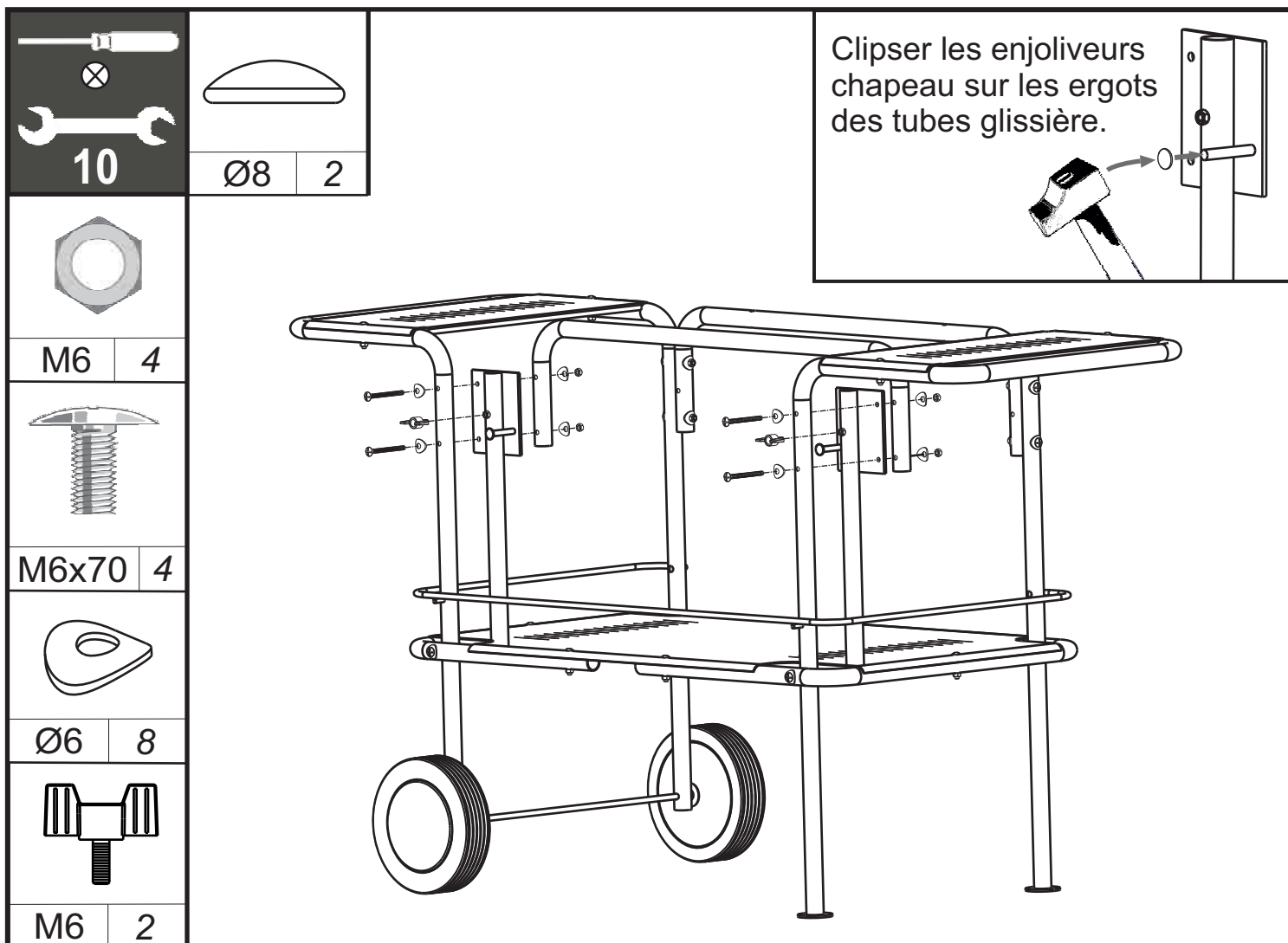


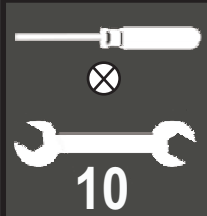
M8 2





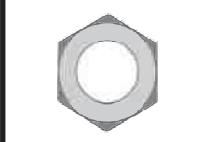
A partir de cette étape, le serrage complet des vis et écrous peut se faire à la clé.





**1** : Assembler les tubes "support hotte" à la hotte.  
(Vis de 6x30)

**2** : Visser ensemble la poignée et les tubes "support hotte". (Vis de 6x50)



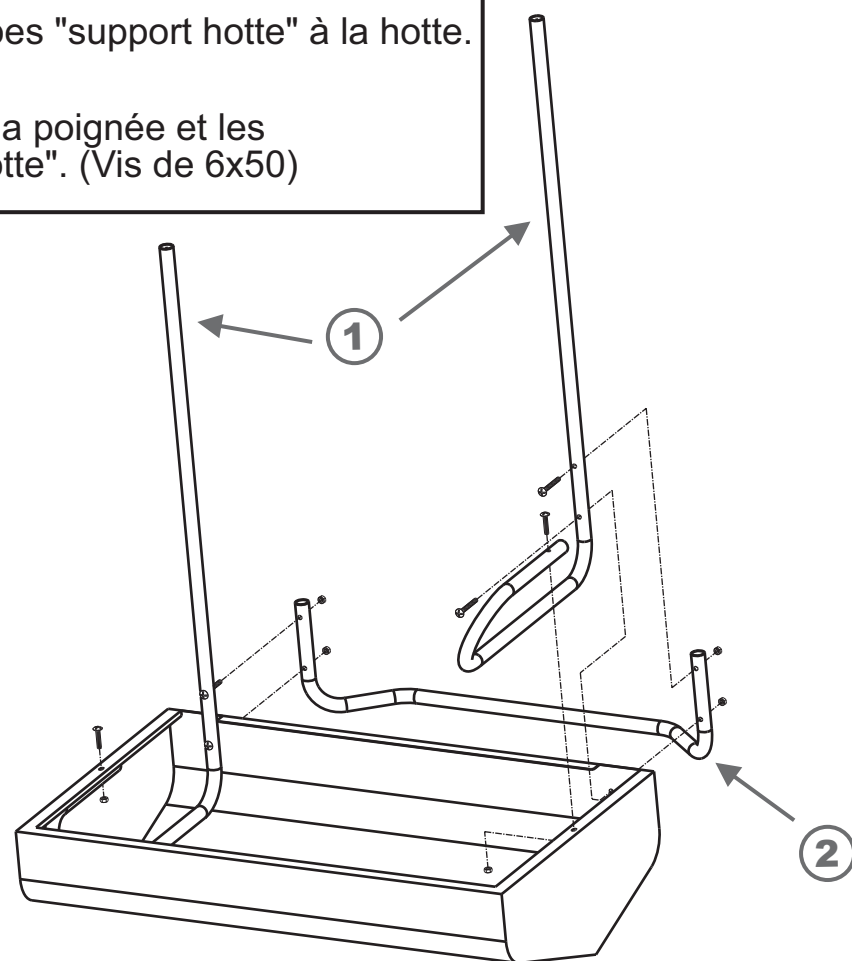
M6 6



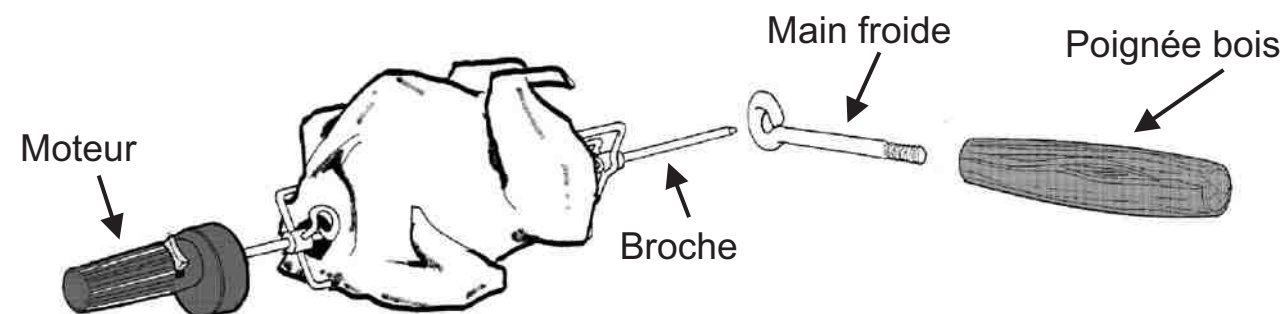
M6x30 2



M6x50 4

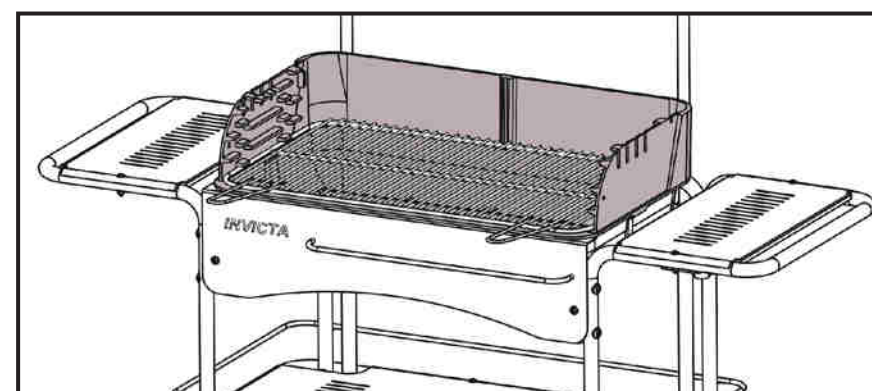


### UTILISATION DE LA FONCTION BROCHE

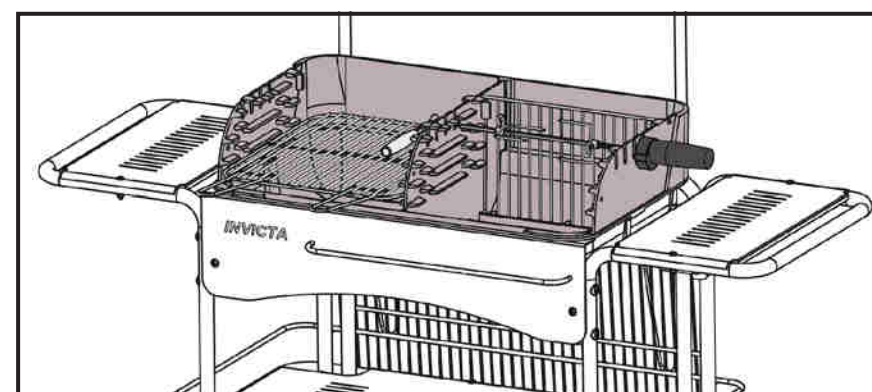


Visser la poignée en bois sur la main froide

### MODULARITÉ DE LA CUVE



**FONCTION GRILLADE**  
Utilisation de la totalité de la cuve avec la grande grille



**FONCTION GRILLADE ET/OU RÔTISSOIRE**  
Utilisation en demi-cuve avec le séparateur, la demi-grille et la broche rôtissoire

### MISE EN PLACE DE LA HOTTE

- 1** : Insérer l'ensemble hotte dans les tubes glissières.
- 2** : Utiliser les vis papillons situées sur les tubes glissières pour maintenir la hotte en position.

**LA POSITION DE LA HOTTE DOIT ÊTRE RÉGLÉE DANS SA POSITION LA PLUS HAUTE, AVANT LA MISE EN FONCTION DU BARBECUE ET NE DOIT PLUS ÊTRE MODIFIÉE DURANT LE TEMPS DE FONCTIONNEMENT DU BARBECUE.**

